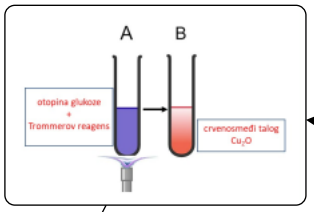


Dokazujemo je:
1. **Trommerovim reagensom**
ili
2. **Fehlingovim reagensom**

GLUKOZA

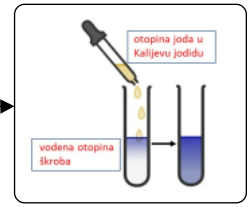
Molekulske formule

$C_6H_{12}O_6$

Ugljikohidrati						
Ugljikohidrati koje nazivamo šećerima?	glukoza	fruktoza	saharoza	Ugljikohidrati koje ne nazivamo šećerima?	škrob	celuloze
Koja su njihova uobičajena imena?	krvni šećer	voćni šećer	kuhinjski šećer	Može se dokazati otopinom joda u kaljevu jodidu. (DA/NE)	DA	NE
Topljiva u vodi. (DA/NE)	DA	DA	DA	Topljiv u vodi. (DA/NE)	NE	NE
Imaju kristalnu građu. (DA/NE)	DA	DA	DA	U kojim se dijelovima biljke nalazi?	sjemenka, gomolj, podzemna stabljika	staničnoj stijenci
Lako su probavljivi. (DA/NE)	DA	DA	DA	Lako su probavljivi. (DA/NE)	DA	NE

ŠKROB

dokazivanje



- maklomolekula (prirodni polimeri) glukoze
- pričuvna hrana u biljaka
- razgrađuje se djelovanjem enzima

CELULOZA

- makromolekula glukoze
- izgrađuje staničnu stijenku u biljaka
- nije probavljiva za čovjeka
- uporaba u prizvodnji papira

Namirnice bogate ugljikohidratima:
- riže, krumpir, kukuruz, tjestenina, ječam, proso

UGLJIKOHIDRATI

- glavni su izvor energije u tijelu
- sudjeluju i pomažu u izmjeni tvari

BIOLOŠKI VAŽNI SPOJEVI

MASTI

- netopljivi u vodi
- topljivi u organskim otapalima
- manje gustoće od vode
- stajanjem oksidiraju
- izgrađuju staničnu membranu
- dobivaju se taljenjem masnog životinjskog tkiva

Vitamini topljivi u mastima:
A, D, E i K

U tijelu nastaju od viška ugljikohidrata, njihovo nakupljanje u tijelu ugrožava zdravlje čovjeka.

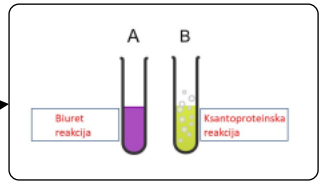
ULJA

Nastaju prešanjem biljnih sjemenki i plodova.

Primjer zdravih ulja:
- maslinovo, kokosovo, sezamovo

BJELANČEVINE

dokazivanje



Namirnice bogate bjelančevinama:
- meso, riba, jaja, mlijeko, mliječni proizvodi
- neke žitarice (bedemi, zob, kvinoja)

- makromolekule (prirodni polimeri) građene od aminokisleina
- sudjeluju u izgradnji tkiva i kostiju te u prijenosu kisika
- zgušavaju se (koaguliraju) na povišenoj temperaturu, djelovanjem kiselina, lužina, teških metala i nekih organskih otapala