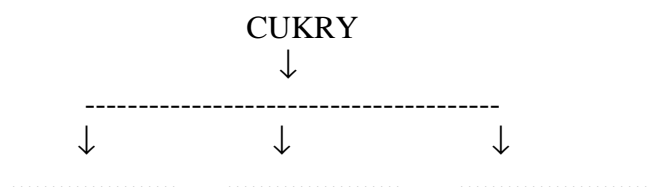


.....  
/data/

## LEKCJA .....

**TEMAT:** Właściwości fizyczne i chemiczne cukrów.



1. Badanie właściwości fizycznych cukrów.

Właściwość fizyczna	Glukoza	Sacharoza	Skrobia
Stan skupienia			
Zapach			
Barwa			
Rozpuszczalność w wodzie			

2. Badanie właściwości chemicznych cukrów.

a). Rozkład termiczny cukrów .



Obserwacje:

Wnioski:

Zapis równania reakcji spalania sacharozy:

..... → ..... + .....

b). Badanie zawartości skrobi w artykułach spożywczych za pomocą jodiny.

<b>WYNIK</b>	orzech włoski	ryż	cebula	makaron	chleb	jabłko	ziemniak	kasza jęczmienna

c). Reakcja hydrolizy, czyli rozpad cukrów złożonych na monocukry.

Czynniki powodujące hydrolizę cukrów:

- \* .....
- \* .....

Zapis równania reakcji hydrolizy skrobi:

.....

Zapis równania reakcji hydrolizy sacharozy:

.....

d). Utlenianie monocukrów w procesach życiowych:

.....+ .....→.....+.....+.....

e). Fermentacja alkoholowa przy udziale enzymów (katalizatorów) wytwarzanych przez drożdże:

..... → ..... + .....

**Zadanie domowe:**