

**27.05.2020**

**Bardzo proszę:**

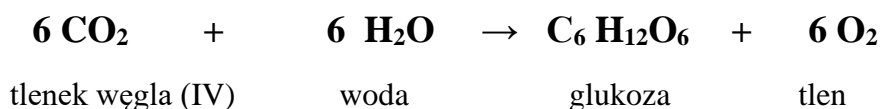
- a) przeczytać tekst w podręczniku strony 204-207
- b) zapoznać się z materiałami <https://epodreczniki.pl/a/cukry---glukoza-i-fruktoza/DRD64iNzp>
- c) przepisać lub wydrukować notatkę:

**Temat: Glukoza i fruktoza – monosacharydy.**

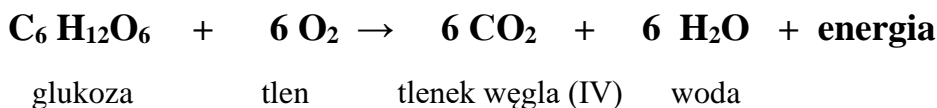
1. **Glukoza i fruktoza** to związki chemiczne, które wchodzą w skład wielu owoców, warzyw oraz kwiatów.
2. **Wzór sumaryczny glukozy i fruktozy jest taki sam:**



3. **Glukoza powstaje w procesie fotosyntezy:**



4. **Glukoza** jest podstawowym źródłem energii dla organizmów. W wyniku jej stopniowego utleniania następuje wydzielenie dużej ilości energii:



5. **Właściwości glukozy i fruktozy:**

a) **fizyczne:**

- substancje stałe
- krystaliczne
- bezbarwne
- dobrze rozpuszczają się w wodzie

b) **chemiczne:**

- bezwonne
- słodki smak

6. **Zastosowanie glukozy i fruktozy:**

- a) **słodzenie potraw** dla niemowląt i osób na diecie,
- b) **przemysł spożywczy**: syrop glukozowo-fruktozowy, produkcja lodów i sztucznego miodu, peklowanie produktów mięsnych, w procesie fermentacji podczas wytwarzania jogurtów, kefirów i śmietany,
- c) **przemysł farmaceutyczny** do produkcji witaminy C,

- d) **przemysł szklarski** – do wytwarzania błyszczących powierzchni bombek i luster (próba lustra srebrnego),
- e) **garbarstwo i przemysł włókienniczy** – barwienie skór i bielenie bawełny.