

PŘÍRODNÍ LÁTKY

SACHARIDY

1. PŘÍRODNÍ LÁTKY

1. CUKRY = SACHARIDY 3. BÍLKOVINY = PROTEINY



2. TUKY = LIPIDY



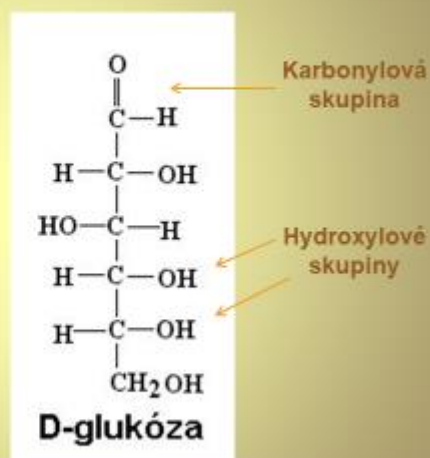
4. ENZYMY
5. VITAMÍNY



6. HORMONY

2. SACHARIDY - struktura

- Organické látky (C, H, O) obsahující ve svých molekulách **2 druhy funkčních skupin**
- Hydroxylovou skupinu – OH (více)
- Karbonylovou skupinu – CHO (jednu)
- Tvoří **15% hmotnosti** lidského těla



3. VÝZNAM A VLASTNOSTI

- **MONOSACHARIDY** – rozpustné ve vodě, sladká chuť, rychlý zdroj energie, spojují se ve složitější sacharidy
- **POLYSACHARIDY** – ve vodě nerozpustné, dlouhodobý zdroj energie, nejsou sladké

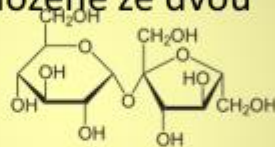
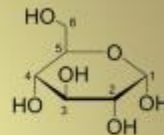
VÝZNAM:

- Rychlý zdroj energie pro živočichy
- Zásobní látka rostlin a živočichů
- Základní stavební látka rostlin (celulóza)



4. ROZDĚLENÍ SACHARIDŮ

1. **MONOSACHARIDY** = jednoduché
2. **DISACHARIDY** = složené ze dvou monosacharidů



3. **POLYSACHARIDY**

= velmi dlouhé řetězce, ztrácí vlastnosti původních monosacharidů

