

Temat: Skrobia i celuloza - polisacharydy.

Obejrzyj materiał zamieszczony na stronach:

<https://epodreczniki.pl/a/cukry---skrobia-i-celuloza/Dnjv6UFET>

https://www.youtube.com/watch?v=j7MB9TQ9g_U

Cukry proste (glukoza i fruktoza) oraz cukry złożone (sacharoza) są słodkie i dobrze przyswajalne przez człowieka. Czy wszystkie cukry mają taki smak? Czy wszystkie są łatwostrawne i dobrze przyswajane przez organizm? Czy krochmalenie pościeli, przygotowywanie ciasta na chleb i tworzenie się na nim spieczonej skórki mają coś wspólnego z cukrami?

Skrobia i celuloza to też są cukry, mimo że nie są słodkie.

Skrobia jest związkiem wielkocząsteczkowym. Liczba cząsteczek glukozy, z których powstaje skrobia, waha się od kilkuset do kilku tysięcy i zależy od pochodzenia. **Cukier ten jest bardzo ważnym składnikiem pożywienia człowieka. Występuje głównie w ziemniakach, ziarnach zbóż, nasionach, ryżu i kukurydzy. Skrobia ma budowę ziarnistą – kształt ziaren, jest uzależniony od ich pochodzenia.**

Celuloza, podobnie jak skrobia, jest związkiem zbudowanym z wielu reszt glukozy (od 2500 do 10 000). Jest głównym składnikiem roślin, którym zapewnia trwałość, elastyczność i chroni przed utratą wody. **Występuje w dużych ilościach w bawelnie i drewnie. Celuloza ma budowę włóknistą.**





Przeczytaj temat w podręczniku str. 212 – 217.

Uzupełnij zeszyt ćwiczeń - str. 121 i 122.

Rozwiązań nie musisz odsyłać.

p.Ewa Gniłka