

KEMIJA 9. RAZRED

Pozdravljeni učenci

Zakorakali smo v 4. teden poučevanja na daljavo. Verjamem, da si je vsakdo izmed vas že ustvaril rutino, po kateri najlažje deluje in dela. Nekateri si delo razdelite, nekateri vse opravite naenkrat. Praktično je vseeno kako, le da je delo opravljeno.

Veliko izmed vas, je delo do sedaj že opravilo sproti in ste me o tem pridno obveščali. Zato hvala vsakemu posebej, ker se trudite in želite delo narediti, kar se da najbolje. Ostali boste to naredili v času, ki prihaja.

Želim vam, da ostanete zdravi in v dneh, ki prihajajo namenite, kaj časa tudi zase.

4. Teden (6.4.2020 – 10.4.2020)

V prejšnjem tednu ste spoznali OGLJIKOVE HIDRATE, ter da jih delimo na monosaharide, disaharide in polisaharide. V tem tednu pa spoznajmo podrobno kaj več o teh .

Če ste pozabili, snov prejšnjega tedna, potem še enkrat preberi učbenik od strani 199 – 204.

Nadaljuj zapis v zvezek pri ogljikovih hidratih. Zapis je na naslednji strani.

Ostali čas namenite učenju in ponavljanju snovi, ki smo jo že obravnavali.

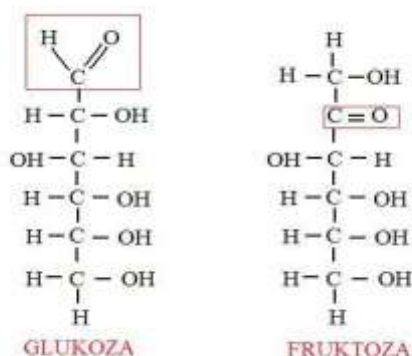
Lepo vas pozdravljam in ostanite zdravi.

Učiteljica kemije

Ana Antloga

1. MONOSAHARIDI

So **enostavni sladkorji**, na katere sta vezani **dve funkcionalni skupini**. Znana monosaharida sta **GLUKOZA (grozdni sladkor)** in **FRUKTOZA (sadni sladkor)**.



Glukoza in fruktoza sta monosaharida z molekulsko formulo $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$. V molekuli glukoze je poleg hidroksilne skupine zraven vezana še aldehydna skupina zato glukozo uvrščamo med skupino **ALDOZ**, medtem ko fruktoza ima poleg hidroksilne skupine vezano še ketonsko skupino in jo zato uvrščamo v skupino **KEToz**.

2. DISAHARIDI

Disaharid je sestavljen iz **dveh med seboj povezanih monosaharidov**. Reakcija združevanja dveh monosaharidov med sabo se imenuje **KONDENZACIJA**. Najbolj znani disaharidi so:

- **MALTOZA** (zgrajena iz dveh molekul glukoz)
- **LAKTOZA** (zgrajena iz glukoze in galaktoze)
- **SAHAROZA** (zgrajena iz glukoze in fruktoze)

Saharoza je sladkor, kakršnega vsakodnevno uporabljamo v kuhinji. Sladkor se pridobiva iz sladkornega trsa ali sladkorne pese.

Disaharidi lahko razpadejo na monosaharide ob prisotnosti encimov ali kislin, reakcija se imenuje **HIDROLIZA**.

3. POLISAHARIDI

Polisaharidi so sestavljeni iz več med seboj povezanih monosaharidov. V naravi sta najbolj razširjena **ŠKROB** in **CELULOZA**. Pravimo jima tudi naravna polimera, ker njuno reakcijo nastanka imenujemo **POLIMERIZACIJA**. Oba nastaneta iz molekul glukoze.

Zaradi različne zgradbe imata škrob in celuloza različne lastnosti.

- **CELULOZA** (netopna v vodi)
- **ŠKROB** (v vodi delno topen)