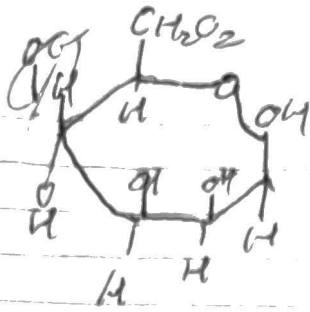


14.

15.



es geht von Anan dass
kette, dann von osse kette
zum B. Die laborgruppe
wird von der andern richtung
angegeben. ✓

16. Die Zucker sind in Abb. 11.5. dargestellt.
Honig sollte süß schmecken. wenn gekocht, wird es schneller
von Pentose zum Furanose umgewandelt. ✓

17. a) Es gibt nur ein reduzierendes Ende. ✓
b) Nicht reduzierendes Ende. Mehr Ende => Schnellerer
Abbau. ✓

18. Nein, beide reduzierenden Ende sind glykosidisch
gebunden. ✓

19. sehr ähnlich, Stärke hat weniger Verzweigungen. ✓

20. Cellulose	Glykogen	Arctose
keine Verzweigungen	Verzweigung	keine Verzweigungen
β -Bindungen	α -Bindungen	
flach	gebogen	
für Struktur	Energiespeicherung.	
"linear"	helical -> effiziente Speicherung (?)	

21. Glykoproteine - hauptsächlich Proteine, Zellsignierung,
Vielfältig. ✓

Proteoglykan - Proteine glycosaminoglykan - Struktur
+ Gleitmittel
Hauptbestandteil
Kohlenhydrate
Energieabsorption. ✓