# Вуглеводи, властивості та роль



**Мета:** допомогти розкрити біологічну роль вуглеводів, формувати вміння аналізувати та порівнювати властивості простих та складних вуглеводів; вміння вчитися, самоорганізовуватися до навчальної діяльності ; виховувати життєві навички, що сприяють соціальному здоров'ю.

Обладнання: підручник, зошити, відеоматеріал

Ключові поняття: вуглеводи, моносахариди, полісахариди, дисахариди, метаболізм

Тип уроку: комбінований

Хід уроку

- І. Організація класу
- **П.** Актуалізація опорних знань

Пройдіть за посиланням та виконайте біологічний диктант

https://vseosvita.ua/test/start/scy859

#### Поміркуйте!

Вуглеводи є невід'ємною хімічною складовою частиною клітин усіх без винятку організмів планети Земля. Але особливо багато цих сполук міститься в рослинних клітинах — близько 80%, в той час, як у тваринних клітинах — нах — лише близько 2 %. На вашу думку, чому?





# Вуглеводи (сахариди, цукри)

Вуглеводи (цукри) - органічні сполуки, до складу яких входять Карбон, Гідроген та Оксиген. Вони є найпоширинішими за масою органічними сполуками клітини. Вміст в тваринних клітинах - 1-5%, а у рослинних 70-90%, що повязано з фотосинтезом.

#### Загальна формула вуглеводів

- ❖ Утворюються рослинами в процесі фотосинтезу з вуглекислого газу і води під впливом сонячної енергії і дають початок іншим органічним речовинам організмів.
- ❖ Можуть вступати в зв'язок з іншими сполуками і оді їх називають складними : гліколіпіди, глікопротеїни.
- ❖ Здатні як до окислення, так і до розщеплення у безкисневих умовах, що зумовлює їх провідну роль в енергетичному обміні

#### Cn(H2O)m



ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНИХ КЛАСІВ ВУГЛЕВОДІВ

Моносахариди	Олігосахариди	Полісахариди
Вуглеводи, молекули яких у своєму складі мають від 3 до 10 атомів Карбону	Вуглеводи, в яких 2—10 залишків моносахаридів з'єднані глікозидним зв'язком	Побудовані з багатьох залишків моносахаридів
	Властивості	
Мають приємний солодкий смак, добре розчиняються у воді і кристалізуються	Мають приємний солодкий смак, добре розчиняються у воді і кристалізуються	Несолодкі, не кристалізуються, є гідрофобними (целюлоза), деякі утворюють гелі (агар, пектини), деякі гідрофільні (глікоген)
	Різноманітність	
<ol> <li>пентози (рибоза, дезоксирибоза)</li> <li>гексози (глюкоза, фруктоза)</li> </ol>	буряковий цукор – сахароза, молочний цукор – лактоза, солодовий цукор – мальтоза, грибний цукор – трегалоза	Інулін (із залишків фруктози), крохмаль, целюлоза, глікоген, лігнін, хітин, муреїн
	Значення	
<ul> <li>Структурна функція (рибоза для РНК, дезоксирибоза для ДНК, глюкоза для полісахаридів)</li> <li>Енергетична функція (глюкоза, фруктоза – є основним джерелом енергії для клітин, 1 г = 17,6 кДж енергії)</li> </ul>	• Поживна функція (сахароза для клітин рослин, лактоза для малят ссавців)	<ul> <li>Резервна функція (крохмаль у рослин, глікоген у тварин й грибів)</li> <li>Структурна функція (целюлоза будує клітинну стінку рослин, хітин – клітинну стінку грибів, муреїн – клітинну стінку бактерій)</li> <li>Захисна функція (гепарин – запобігає зсіданню крові, пектини зв'язують токсини і радіонукліди)</li> </ul>

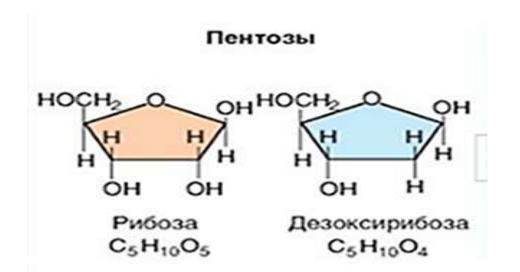
#### Моносахариди

**Моносахариди** (Монози) - прості цукри, молекули яких містять від 3 до 10 атомів Карбону

Найважливіші моносахариди

## пентози-C5H10O5

Рибоза (входить до складу РНК і АТФ) Дезоксирибоза (входить до складу ДНК)

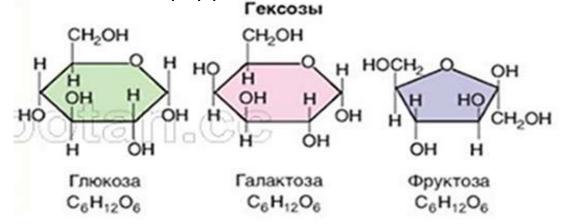


#### CnH2nOn Tekco3u-C6H12O6

Глюкоза (виноградний цукор, цукор в крові)

Фруктоза (фруктовий цукор)

Галактоза ( складовий компонент молочного цукру



# Олігосахариди - молекули, що містять від 2 до 10 залишків моносахаридів



### Дисахариди С12Н22О11



#### Сахароза

Сахароза - буряковий або тростинний цукор - дисахарид, молекула якого складається із залишків глюкози та фруктози, з'єднаних глікозидним звязком



#### Лактоза

Лактоза - молочний цукор - складається із залишків галактози і глюкози. Це основний цукор молока, входить до складу ліпідів головного мозку - галактозидів



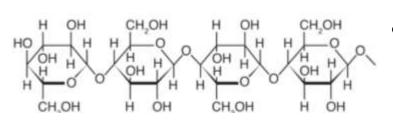
#### Мальтоза

Мальтоза - солодовий цукор - складається із двох залишків глюкози і утворюється при проростанні зерен, розщепленні крохмалю при спиртовому бродінні, тощо.

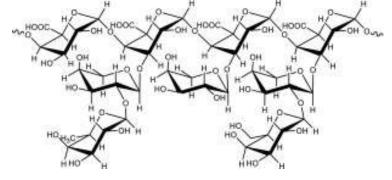
# Полісахариди - молекули, що містять велику кількість залишків моносахаридів

#### Полісахариди - (C6H10O5)n

• Утворюють лінійні, або розгалужені ланцюги



- Не кристалізуються
- Не солодкі на смак
- Не розчинні у воді



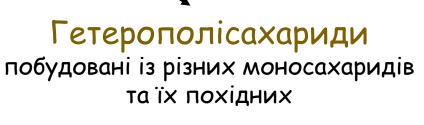




Гомополісахариди містять залишки молекул моносахаридів одного виду



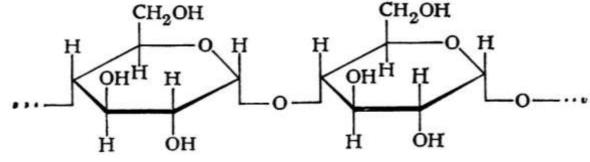
Камедь



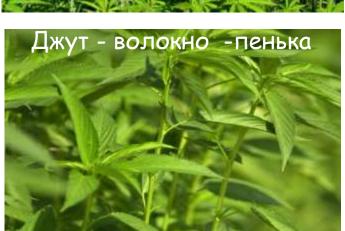


#### Полісахариди (С6Н10О5)п

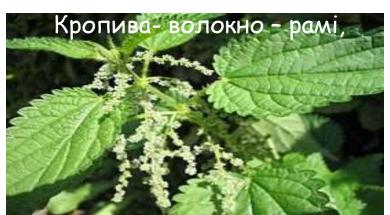
Целюлоза - це структурний компонент рослин, що входить до їх стінок і складається із залишків β-глюкози. Утворює целюлозні волокна, які використовують для виробництва тканин.

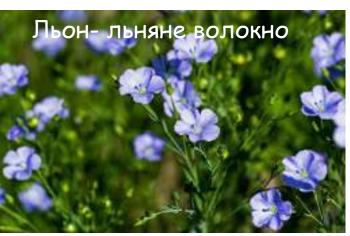














## Полісахариди (С6Н10О5)п

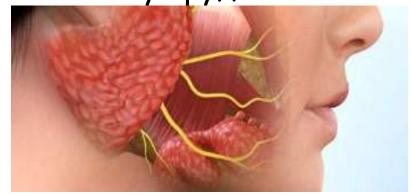
ХітиН утворює покриви членистоногих і клітинну стінку грибів



МуреїН утворює клітинну стінку бактерій



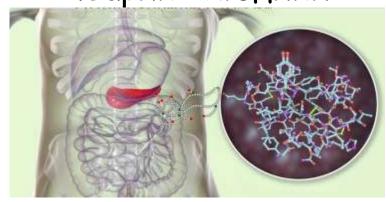
Муцин компонент слини, який склеює їжу у грудочки



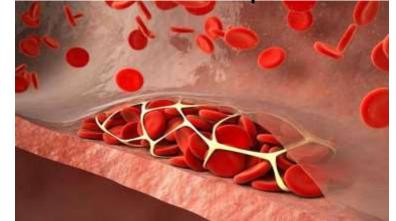
**Пектин** - це структурний елемент рослинних тканин натуральний гідроколоїд



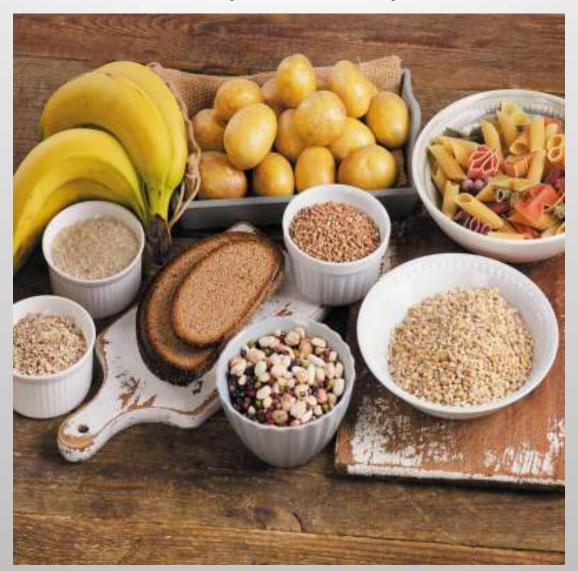
Глікоген - резервний полісахарид тварин і людини



Гепаринантикоагулянт, запобіга зсіданню крові



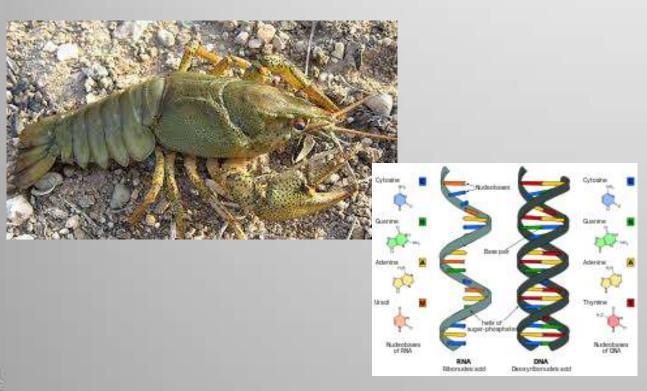
## Біологічна роль вуглеводів





# 1. Структурна функція

- Утворюють покриви
- Беруть участь у побудові нуклеотидів (РНК, ДНК)



# 2. Енергетична функція

• Є основним джерелом енергії для клітин.

окиснення

• 1г вуглеводів

17,6 кДж



# 3. Резервна функція



• Відкладаються про запас: тварини, гриби— глікоген, рослини— крохмаль, ламірин, інулін.



## 4. Захисна функція

- Загоювання ран (камеді)
- Склеювання часточок їжі (муцин)
- Згортання крові (гепарин)
- Видалення радіонуклідів (пектини)





# 5. Рецепторна функція

• Гліколіпіди та глікопротеїди клітинних мембран сприймають подразнення, розпізнають та приймають участь у міжклітинній взаємодії тощо.



# 6. Регуляторна функція

• Вуглеводи клітинного соку забезпечують тургор (внунтішній тиск) рослинних клітин.



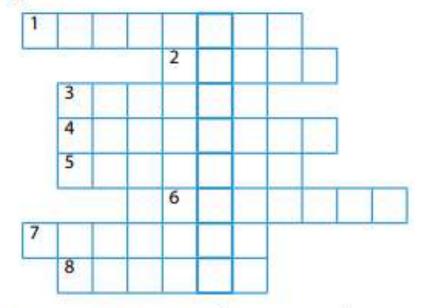




#### **ДІЯЛЬНІСТЬ**

#### Кросворд «Вуглеводи»

- 1. Запасливий полісахарид тварин й грибів.
- Полісахарид, що утворює екзоскелет комах.
- 3. Рослинний клей.
- 4. Буряковий цукор.
- 5. Виноградний цукор.
- 6. Солодовий цукор.
- Гормон, що регулює обмін вуглеводів.
- 8. Моносахарид, що є складником РНК.



У разі правильного розв'язування кросворда у виділених клітинках ви отримаєте назву хімічних реакцій розкладу речовин за участі води з утворенням нових молекул.

## ДОМАШНЕ ЗАВДАННЯ

Читати п 3, 4, вчити поняття