

SACHARIDY

1) Jakou funkci mají sacharidy pro organismus?

.....
.....
.....

2) Napiš rovnici vzniku glukózy při fotosyntéze.

3) Napiš, z jakých monosacharidů se skládají tyto disacharidy:

laktóza:
sacharóza:
maltóza:

4) Vyplň tabulku:

	hroznový cukr			řepný cukr	třtinový cukr
maltóza		fruktóza	laktóza		

5) Vysvětli následující pojmy:

vláknina:
.....
glykemický index:
.....
glykogen:
.....
chitin:
.....
glykémie:
.....

6) Jaké znáš polysacharidy:

rostlinné:
u bezobratlých:
u obratlovců:

7) Seřad' následující potraviny podle glykemického indexu:

- potraviny: bílý chléb, celozrnný chléb, smažené hranolky, sójové boby, čokoláda mléčná, ovesná kaše, hrozny, sušené meruňky, rýže, glukóza, rohlík, fruktóza, med
- glykemický index: 18, 23, 31, 45, 46, 49, 58, 60, 65, 70, 72, 75, 100

- | | |
|---------|----------|
| 1. | 8. |
| 2. | 9. |
| 3. | 10. |
| 4. | 11. |
| 5. | 12. |
| 6. | 13. |
| 7. | |

8) Spoj sacharidy se správným tvrzením a jejich zdrojem:

Druh cukru	Tvrzení	Zdroj
maltóza	Nejsladší ovocný cukr, patří mezi hexózy.	V játrech a ve svalech vyšších živočichů.
glukóza	Složena z fruktózy a glukózy.	Ve sladu.
sacharóza	Zrna mají charakteristickou strukturu.	Volná nebo vázaná ve sladkých plodech a rostlinách.
fruktóza	Hroznový cukr, součást oligo- a polysacharidů.	Třtinový cukr 16 %, řepný cukr 16 – 20 %.
glykogen	Vzniká při odbourávání škrobu.	V semenech, nejvíce v rýži a kukuřici.
škrob	Zásobní cukr, potřebný pro všechny tkáně.	Ve sladkém ovoci, částečně i v krvi živočichů.