**Sacharidy – cukry**

* - patria medzi prírodné látky, trojprvkové zlúčeniny C, H, O
* funkcia- zdroj energie, stavebné zložky buniek, v prírode vznikajú fotosyntézou

Rozdelenie sacharidov:

**Jednoduché sacharidy:**

1. *Monosacharidy*- glukóza, fruktóza

**Zložité sacharidy**:

1. *Disacharidy* ( zložené z 2 monosacharidov):

* sacharóza- repný cukor
* laktóza- mliečny cukor
* maltóza- sladový cukor

1. *Polysacharidy*- vznikajú spojením viacerých monosacharidov

* **škrob**- nachádza sa z hľúz zemiakov, ryži, kukurici, využíva sa v potravinárstve ako zahusťovadlo, pri výrobe lepidiel
* **celulóza**- stavebná látka rastlinných buniek, nachádza sa v semenách bavlníka, v dreve, je zložená z viacerých molekúl glukózy
* **glykogén**- zásobná látka v živočíšnych organizmov, nachádza sa v pečeni a svaloch

**Glukóza**- hroznový cukor vzorec C6H12O6, nachádza sa v hroznovej šťave, mede, významný zdroj energie, v zdravotníctve – súčasť infúzii, vzniká fotosyntézou

6CO2+6H2O →6O2+ C6H12O6 - fotosyntéza prebieha v zelených častiach rastlín, ktoré obsahujú chloroplasty, v ktorých sa nachádza chlorofyl a za prítomnosti slnečného žiarenia

**Fruktóza-** ovocný cukor, molekulový vzorec C6H12O6( taký istý ako glukóza, ale v priestore sú ináč usporiadané atómy C,H,O), nachádza sa v ovocí a mede, najsladšie sladidlo

**Sacharóza-** repný alebo trstinový cukor, vzorec C12H22O11, je zložený z molekuly glukózy a fruktózy

Vznik sacharózy 2 C6H12O6 → H2O + C12H22O11

Využitie- najpoužívanejšie sladidlo v potravinách