

## Disacharidy

Vznikají spojením dvou jednotek monosacharidů

**Sacharósa**  $C_{12}H_{22}O_{11}$

cukr řepný, cukr třtinový

vlastnosti:

- **Doplň podle vlastního zkoumání**

Vznik v rostlinných pletivech:



Užití:

- potravinářství (cukrovinky)
- karamel – potravinářské barvivo (E 150)
- konzervační prostředek (zavařování)

Výroba - v cukrovarech

**Maltósa** (sladový cukr)

- ze škrobu klíčením ječmene

**Laktósa** (mléčný cukr)

Disacharidy podléhají v kyselém nebo zásaditém prostředí **hydrolýze** (rozklad na základní monosacharidy).

Důkaz monosacharidů – Fehlingovo činidlo (modrá → oranžová)