

POLYSACHARIDY

- ▶ vznik: $n \text{ C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6 \rightarrow (\text{C}_6\text{H}_{10}\text{O}_5)_n + n \text{ H}_2\text{O}$
- ▶ tvoří makromolekuly
- ▶ nejsou sladké
- ▶ ve vodě málo rozpustné nebo nerozpustné

Škrob

Vznik a výskyt:

v zelených rostlinách při fotosyntéze, ukládá se v plodech - brambory, obilí, rýže...

Vlastnosti:

- složení: amylosa + amylopektin
- bílá ve vodě málo rozpustná látka
- při zahřátí → škrobový maz
- důkaz – roztokem jodu: hnědá → tmavě modrá

Užití:

- složka potravy (chleba, výrobky z mouky)
- při vaření – zahušťování pokrmů (omáčky)

Glykogen = živočišný škrob

Vznik: v játrech z cukrů obsažených v krvi

Je to zásobní látka, ukládá se v játrech a svalech.

Celulóza (buničina)

- tvoří stěny rostlinných buněk
- nerozpustná

Je to stavební látka, nelze ji v organismu využít k získání energie. Je součástí vlákniny.

Výskyt: bavlník, len, konopí, dřevo

Užití: výroba papíru, celofánu, vaty, umělého hedvábí, střelného prachu
plnidlo k výrobě léčiv (E 460)