

Nazwisko i imię:

Grupa:

Data:

**Sprawozdanie z ćwiczenia 2:**

**I. Badanie zdolności antyoksydacyjnych witaminy C i naparów**

$A_0 =$

<b>Badany napar/roztwór</b>	<b><math>A_B</math></b>	<b>%inhibicji</b>
1. Witamina C		
2. Napar z zielonej herbaty		
3. Napar		

**Wnioski:**

## **II. Badanie właściwości cukrów, tłuszczów i aminokwasów na podstawie wybranych reakcji chemicznych**

### **A. Właściwości chemiczne cukrów**

#### **1. Próby redukcyjne**

##### **a) Próba Fehlinga**

Obserwacja:

Napisz (w sposób uproszczony) równanie reakcji D-glukozy z odczynnikiem Fehlinga; podaj nazwę produktu utlenienia:

##### **b) Próba Tollensa (próba lustra srebrowego)**

Obserwacja:

Napisz równanie reakcji D-galaktozy z odczynnikiem Tollensa; podaj nazwę produktu utlenienia:

**c) Próba Barfoeda z glukozą i laktozą**

Obserwacja:

Napisz równanie reakcji hydrolizy laktozy; podaj nazwy chemiczne produktów:

**2. Próby grupowe**

**a) Próba Molischa**

Obserwacja:

Napisz równanie reakcji dehydratacji dowolnej heksozy lub pentozy pod wpływem stężonego kwasu siarkowego(VI); podaj nazwę produktu

**b) Próba Seliwanowa na ketozy**

Obserwacja:

Napisz wzór i podaj nazwę chemiczną pierścieniowej formy dowolnej ketozy

**c) Próba Biala na pentozy**

Obserwacja:

Napisz wzór pentozy będącej składnikiem RNA i podaj nazwę

**d) Próba z jodem na skrobię**

Obserwacja:

Podaj nazwę chemiczną monosacharydu wchodzącego w skład amylopektyny

**B. Reakcje na kwasy tłuszczowe i lipidy**

**1. Przyłączanie chlorowca do nienasyconych kwasów tłuszczowych**

Obserwacja:

**2. Rozpuszczalność tłuszczów**

Obserwacja:

**3. Powstawanie mydeł**

Obserwacja:

**C. Reakcje na niektóre aminokwasy**

**1. Próba ksantoproteinowa na aminokwasy aromatyczne**

Obserwacja: