**Nazwisko i imię:** Grupa: Data:

**Sprawozdanie z ćwiczenia 2:**

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

**A0 =**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Badany napar/roztwór** | **AB** | **%inhibicji** |
| 1. Witamina C
2. Napar z zielonej herbaty
3. Napar
 |  |  |

**Wnioski:**

1. **Badanie właściwości cukrów, tłuszczów i aminokwasów na podstawie wybranych reakcji chemicznych**
2. **Właściwości chemiczne cukrów**
	1. **Próby redukcyjne**
3. **Próba Fehlinga**

Obserwacja:

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

# Próba Tollensa (próba lustra srebrowego)

Obserwacja:

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

# Próba Barfoeda z glukozą i laktozą

Obserwacja:

Napisz równanie reakcji hydrolizy laktozy; podaj nazwy chemiczne produktów:

# Próby grupowe

1. **Próba Molischa**

Obserwacja:

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

# Próba Seliwanowa na ketozy

Obserwacja:

 Napisz wzór i podaj nazwę chemiczną pierścieniowej formy dowolnej ketozy

# Próba Biala na pentozy

Obserwacja:

 Napisz wzór pentozy będącej składnikiem RNA i podaj nazwę

# Próba z jodem na skrobię

Obserwacja:

 Podaj nazwę chemiczną monosacharydu wchodzącego w skład amylopektyny

# Reakcje na kwasy tłuszczowe i lipidy

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

Obserwacja:

Napisz wzór półstrukturalny kwasu tłuszczowego n9 ( 9); podaj jego nazwę zwyczajową:

# Rozpuszczalność tłuszczów

Obserwacja:

# Powstawanie mydeł

Obserwacja:

Napisz równanie reakcji powstawania mydła sodowego z dowolnego tłuszczu.

# Reakcje na niektóre aminokwasy

* 1. **Próba ksantoproteinowa na aminokwasy aromatyczne**

Obserwacja:

Podaj nazwę dowolnego aminokwasu aromatycznego i określ charakter jego bocznego łańcucha