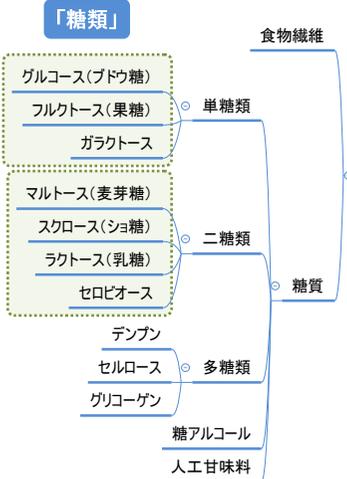


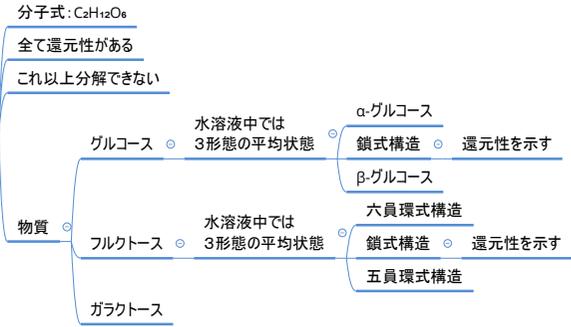
# 第7講 糖類(炭水化物)

## 炭水化物分類

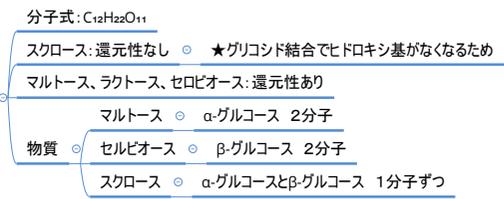


分類	物質名	別名	還元性	分解酵素	<中文>
単糖類 C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub>	グルコース	ブドウ糖	有	有	葡萄糖
	フルクトース	果糖	有	有	果糖
	ガラクトース	-	有	有	半乳糖
二糖類 C <sub>12</sub> H <sub>22</sub> O <sub>11</sub>	マルトース	麦芽糖	有	マルターゼ	麦芽糖
	スクロース	ショ糖	×	インベルターゼ	蔗糖
	ラクトース	乳糖	有	ラクターゼ	乳糖
	セロビオース	-	有	セロビアーゼ	纤维二糖
多糖類 (C <sub>6</sub> H <sub>10</sub> O <sub>5</sub> ) <sub>n</sub>	デンプン	-	×	-	淀粉
	セルロース	-	×	-	纤维素
	グリコーゲン	-	×	-	糖原

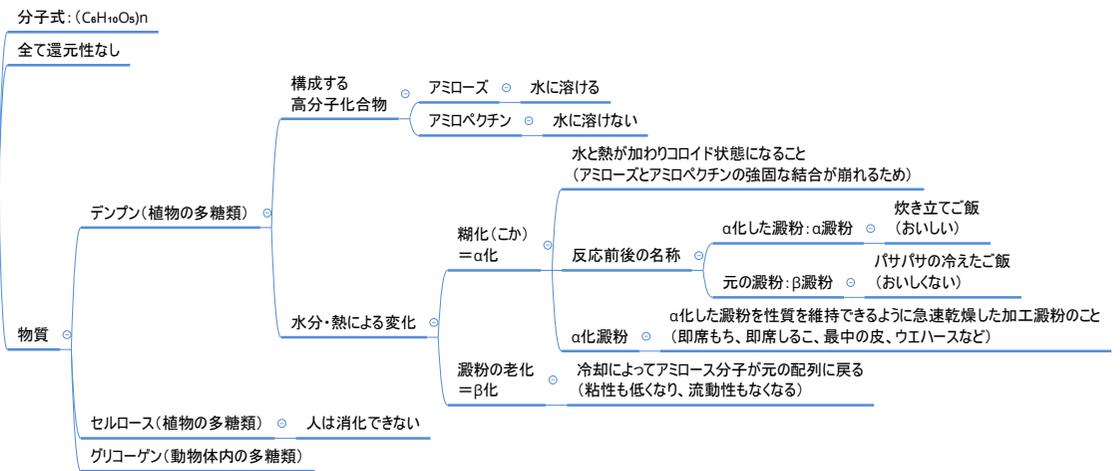
## 単糖類



## 二糖類



## 多糖類



## 酵素

生体内に存在するタンパク質  
 基質特異性: 特定の反応だけを触媒する性質  
 立体特異性: 基質中の原子団の立体配座を区別する

## メモ

酵素と結びつき変化を受ける物質 ○ 基質  
 基質が結合する酵素分子表面の特定部位 ○ 活性部位(活性中心)  
 例: 糖類ゼロ ○ 糖質: 食物繊維以外の全ての糖分 ○ 食品表示  
 例: 糖類ゼロ ○ 糖類: 単糖類と二糖類のみ

違う