

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
1. БИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ УГЛЕВОДОВ	5
2. КЛАССИФИКАЦИЯ УГЛЕВОДОВ	7
3. МОНОСАХАРИДЫ	7
3.1. Номенклатура моносахаридов	7
3.2. Пространственная изомерия моносахаридов	8
3.3. Таутомерия моносахаридов	9
3.4. Конформации моносахаридов и их производных	11
3.5. Химические свойства моносахаридов	13
3.6. Важнейшие представители ряда моносахаридов и их производных	21
4. ОЛИГОСАХАРИДЫ	24
4.1. Номенклатура олигосахаридов	24
4.2. Дисахариды	24
4.3. Трисахариды и тетрасахариды	32
4.4. Олигосахариды молока и мозга	36
5. ПОЛИСАХАРИДЫ (ГЛИКАНЫ)	37
5.1. Номенклатура полисахаридов	37
5.2. Гомополисахариды (гомогликаны)	37
5.3. Гетерополисахариды (гетерогликаны)	50
5.4. Углевод-белковые биополимеры	54
6. КАЧЕСТВЕННОЕ ОБНАРУЖЕНИЕ УГЛЕВОДОВ	57
6.1. Качественные реакции на моносахариды	57
6.2. Качественные реакции на олигосахариды (дисахариды)	59
6.3. Качественные реакции на полисахариды	59
7. ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ	60
8. ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	61
9. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	64
10. ПРИЛОЖЕНИЯ	65