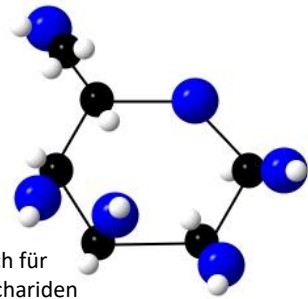


Hermann Fehling

ZUCKER



Kohlenhydrate bilden mit 50% den **Hauptanteil unserer Nahrung**. Dabei ist der Haushaltszucker aus Zuckerrohr oder der Zuckerrübe ein verzichtbares Nahrungsmittel, welches sich immer größerer Beliebtheit erfreut. Noch um das Jahr 1900 kaufte man ihn in der Drogerie und das grammweise. So wurde der weiße oder braune Kristallzucker vom Genussmittel und Luxusgut zum Ernährungsproblem, verantwortlich für Karies und Übergewicht. **Chemisch** gesehen zählen die Zucker zu den **Kohlenhydraten**, genauer zu den Disacchariden (Zweifachzucker) und ergeben, wenn sie gespalten werden, (zum Beispiel im Körper bei der Verdauung) Traubenzucker(Glucose) und Fruchtzucker(Fructose). Spezialisiert ist unser Körper auf die Nutzung von pflanzlicher Stärke, wie man sie in den Kartoffeln, im Reis und in Getreide findet. Da hat übrigens jeder Kontinent seine Ernährungsvarianten.

Einteilung der Zucker

Art			
Beispiel			
Quelle			

chemieseiten.de

<p>Glucose</p> <p>Formel / Struktur</p> <p>Quellen</p> <p>Bedeutung/ Verwendung</p>	<p>Saccharose</p> <p>Formel / Struktur</p> <p>Quellen</p> <p>Bedeutung/ Verwendung</p>	<p>Stärke</p> <p>Formel / Struktur</p> <p>Quellen</p> <p>Bedeutung/ Verwendung</p>
---	--	--

***Es empfiehlt sich auch die Recherche bzgl. Fructose und Cellulose!

Verwertung im Körper:

am Beispiel der Oxidation von Glucose

Nachweis der Kohlenhydrate

Glucose (Fehling'sche Probe)

Stärke

Nachweismittel	Nachweismittel
Durchführung	Durchführung
Effekt	Effekt