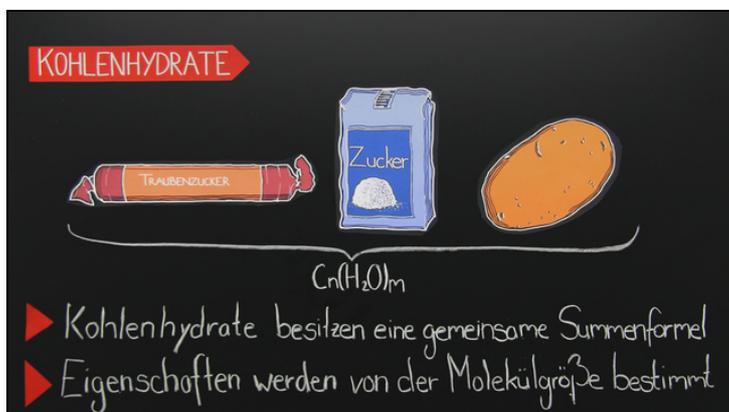




Arbeitsblätter zum Ausdrucken von [sofatutor.com](https://www.sofatutor.com)

Grundbaustoffe der Nahrung – Kohlenhydrate, Eiweiße und Fette



- 1 Bestimme die richtige Art von Zucker für folgende Verbindungen.
 - 2 Nenne die wichtigsten Bestandteile der Nahrung.
 - 3 Benenne die folgenden funktionellen Gruppen.
 - 4 Bestimme den Fettgehalt in folgenden Lebensmitteln.
 - 5 Entscheide, welche Moleküle dargestellt sind.
 - 6 Erkläre die Entstehung des abgebildeten Moleküls, welches aus Glycin und Valin entsteht.
- + mit vielen Tipps, Lösungsschlüsseln und Lösungswegen zu allen Aufgaben



Das komplette Paket, inkl. aller Aufgaben, Tipps, Lösungen und Lösungswege gibt es für alle Abonnenten von [sofatutor.com](https://www.sofatutor.com)



Unsere Tipps für die Aufgaben

1
von 6

Bestimme die richtige Art von Zucker für folgende Verbindungen.

1. Tipp

Die Vorsilben Mono-, Di- und Poly- verraten dir, aus wie vielen Zuckermolekülen die Verbindung besteht.

2. Tipp

Mono- bedeutet eins, Di- bedeutet zwei und Poly- bedeutet viele.



Lösungen und Lösungswege für die Aufgaben

1
von 6

Bestimme die richtige Art von Zucker für folgende Verbindungen.

Lösungsschlüssel: A: 3, 4 // B: 2, 5 // C: 1

Fructose und Glucose sind jeweils Einfachzucker, sie sind also die kleinsten Einheiten der Kohlenhydrate und bestehen aus nur einem Zuckermolekül. Deshalb werden diese Zucker auch Monosaccharide genannt. Mono- steht dabei für die Anzahl der Zuckermoleküle, also eins. Beim Haushaltszucker Saccharose handelt es sich um einen Zweifachzucker. Saccharose ist aus zwei Zuckermolekülen aufgebaut, nämlich aus Glucose und Fructose. Zweifachzucker heißen auch Disaccharide. Bestehen Moleküle aus vielen Zuckerbausteinen, dann erhalten die Namen die Vorsilbe *Poly-*. Zu den Polysacchariden gehören Stärke und Cellulose, die jeweils aus verschiedenen Glucosebausteinen aufgebaut sind.