

Aldehydy, ketony i cukry - zagadnienia

Podstawy nomenklatury aldehydów, ketonów i cukrów; utlenianie aldehydów; odczynniki Tollensa i Fehlinga; reakcje aldehydów, ketonów i cukrów z odczynnikiem typu $R-NH_2$; cukry redukujące i nieredukujące; ketozy i aldozy; relacja między glukozą a fruktozą; budowa skrobi.

Przykłady pytań

1. Do czego utleniają się aldehydy?
2. Co to są odczynniki Tollensa i Fehlinga?
3. Co powstanie w wyniku utlenienia propanalu i aldehydu benzoowego za pomocą odczynnika Tollensa?
3. Jak można odróżnić aldehydy od ketonów?
4. Co to są dwusacharydy i co powstaje w wyniku ich hydrolizy?
5. Dlaczego ketozy dają pozytywny wynik z odczynnikiem Tollensa lub Fehlinga?
6. Z czego składa się skrobia?
7. Co jest powodem pojawiania się niebieskiego zabarwienia w reakcji skrobi z jodem?