

SOLUCIONES DE BIOMOLÉCULAS: GLÚCIDOS. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

1. Comenta las propiedades físicas y químicas principales de los glúcidos.

1- Se disuelven bien en disolventes polares, como el agua. Esto es gracias a su alto contenido en oxígeno, que les permite interaccionar con las moléculas de agua a través de puentes de hidrógeno.

Los polisacáridos son generalmente insolubles, ya que son muy largos y es más difícil que las moléculas de agua desestabilicen la molécula.

2- Reducen el reactivo de Fehling, siempre que tienen el grupo funcional principal aldehído/cetona libre (mono y oligosacáridos)

3- En agua tienden a ciclarse, ganando estabilidad.

4- Son blancos, cristalinos y sólidos a T° ambiente.

5- Los más pequeños (mono y oligosacáridos) tienen sabor dulce. Los polisacáridos, insípido.