

## Глюкоза

Моносахаридтердің ішіндегі ең маңыздыларының бірі ол – глюкоза.

Глюкоза грек тілінен аударғанда тәтті деген мағынаны білдіреді. Эмпирикалық формуласы –  $C_6H_{12}O_6$ , молекулалық массасы 180,16. Глюкозаны ғылымда жүзім қанты деп те атайды. Себебі ол жүзімнің құрамында бос түрінде өте көп кездеседі. Атап айтсақ крахмал, жасунық т.с.с. фруктоза екеуі бірігіп сахарозаны береді. Яғни сахароза глюкоза мен фруктозаның қосылысы. Глюкозаның тәттілігі 0,74.

Ашытқы арқылы ашытылып алынады. Судан кристалданады пластинкалы формаға ие, құрамы  $C_6H_{12}O_6 + H_2O$  формуласына сәйкес келеді, метил спиртінен сусыз кристалдарын алуға болады. Глюкоза көп жағдайда картоп пен жүгерінің крахмалын қышқылдық гидролизге түсіру арқылы алынады. Сірненің негізгі компоненті болып табылады және кондитер өндірісінде өте маңызды орынға ие болатын моноза деп атасақ та қателеспейміз.

Глюкоза – зат алмасу процесінің негізгі қосылысы болып табылады. Ол тірі клетканың энергия көзі. Көп заттардың биосинтезінің алғашқы өнімі болады. Адам мен жануар ағзасындағы глюкозаның мөлшері синтез жолымен және гликогеннің ыдырау жолымен реттеліп отырады.

Техникалық глюкозаны аз мөлшердегі қышқылдық гидролиз арқылы төменгі саналы картоп, жүгері немесе басқа да астық тұқымдас өсімдіктің крахмалынан алады.

Дүниежүзі бойынша 50-ден аса глюкоза өндіретін мамандырылған өніркәсіп ошақтары бар, оның 35-і Еуропада орналасқан.