

有机化学

健康管理学院 邓华明





第十三章

糖

学习目标

- 1.了解糖的分类;
- 2. 掌握单糖的结构和化学性质;
- 3.了解二糖及多糖的结构和性质。





第一节 糖类化合物的分类

从化学结构来看,糖类是一类多羟基醛或酮,或通过水解 能产生这些醛、酮的物质。

根据糖类的水解情况可将其分为三类

一、单糖

单糖是最简单的糖,指那些不能再被水解成更小糖分子的糖。重要的单糖有葡萄糖、果糖等。





二、低聚糖

低聚糖又称寡糖,是由2~9个单糖分子脱水缩聚而成。 根据水解后生成单糖的数目,可分为二糖、三糖、四糖等。 重要的低聚糖为二糖,重要的二糖有蔗糖、麦芽糖等。

三、多糖

多糖又称高聚糖,是由9个以上单糖分子脱水缩聚而成。 水解后可生成较多数目的单糖,如:淀粉、纤维素等。





第二节 **塘**

一、单糖的分类

从结构上,分子中含有醛基的单糖称醛糖,分子中含有酮基的称为酮糖,即单糖可分为醛糖和酮糖。根据分子中所含碳原子的数目,单糖又可分为三碳糖、四碳糖、五碳糖和六碳糖等,也可相应的称为丙糖、丁糖、戊糖、己糖等。





СНО
НС-ОН
HÇ-OH
н¢−он
НС-ОН
ĊН ₂ ОН

$$CH_2OH$$
 $C = O$
 $HC - OH$
 $HC - OH$
 $HC - OH$
 CH_2OH

己酮糖



二、单糖的结构

单糖的结构是根据它们的化学性质推导出来的,有开链式结构,也有环状结构。

(一) 单糖的开链式结构

大量化学实验证明单糖是多羟基醛或者多羟基酮,例如葡萄糖的开链式结构是由下述实验证实的:

- 1. 由元素分析和相对分子质量分析确定葡萄糖化学式为 $C_6H_{12}O_6$
- ,用钠汞齐还原,可生成己六醇,用氢碘酸还原得到正己烷。这 说明葡萄糖的碳骨架是一条直链。
- 2. 葡萄糖可与羟胺、苯肼等羰基试剂作用,能发生银镜反应,说明分子中有醛基。



3. 葡萄糖与乙酸酐作用,可以生成五乙酰基衍生物,说明其分子中含有五个羟基,而一个碳原子上连有两个羟基是不稳定的,所以五个羟基是分别连在五个碳原子上的。

葡萄糖是五羟基己醛

果糖是开链五羟基一2一己酮

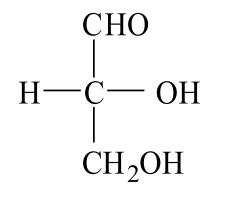
$$CH_2$$
 $-CH$ $-CH$



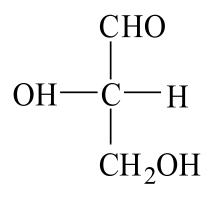


(二) 单糖的构型

最简单的单糖中 2,3 一二羟基丙醛,俗称甘油醛。其分子含有一个手性碳原子,即连有四个不同原子或基团的碳原子,它有一对互为物体与镜像关系的立体异构体。将它们的分子模型投影可得到一种表达式如下:



D-甘油醛



L-甘油醛





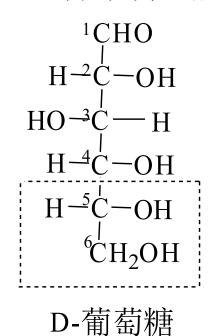
天然葡萄糖的空间排布情况用费歇尔(Fischer)投影式可表示如下:

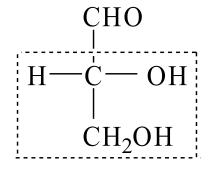
CHO
H-C-OH
HO-C- H
H-C-OH
H-C-OH
CH₂OH





糖类分子构型的命名通常采用 D - L 标记法表示。 如果分子中离羰基最远的手性碳原子的构型与 D - 甘油醛的构型相同,那么该分子构型属于 D 型。反之,则属于 L 型。



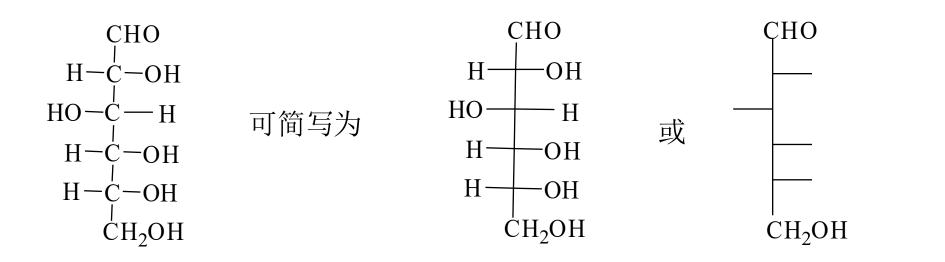


D-甘油醛





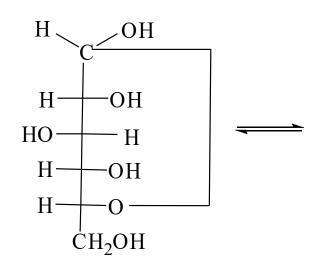
为了书写方便,单糖的费歇尔投影式也常用较简单的化 学式表示。例如: D -葡萄糖可以用以下几种方法简写:



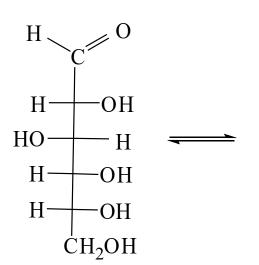




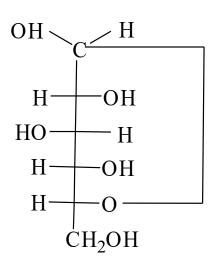
(三) 单糖的氧环式结构



α-D-葡萄糖 环状半缩醛形式 36.4%



D-葡萄糖 开链式 约0.01%



β-D-葡萄糖 环状半缩醛形式 63.6%





在葡萄糖的开链式结构转化为氧环式结构过程中,羰基碳原子转化成新的手性碳原子,称为苷原子。苷原子上的半缩醛羟基又称为苷羟基。

通常人们将半缩醛羟基与 C5 上的羟基在同侧的构型称为 α型,而半缩醛羟基与 C5 上的羟基在异侧的构型称为 β型。



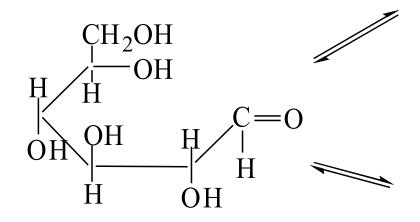


(四)哈沃斯(Haworth)式结构

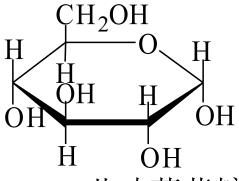
- D 葡萄糖由费歇尔投影式转化为哈沃斯式结构建议按下列规则...
- 1.将费歇尔投影式中,连在手性碳原子的右边的羟基,在哈沃斯式中位于平面的下方,反之位于平面的上方。
- 2. 费歇尔投影式中的 D 一型糖的羟甲基在哈沃斯式中位于平面的上方, L-型糖的羟甲基位于环平面的下方。



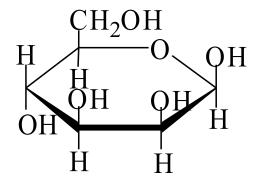




D- 葡萄糖 开链式结构的曲折碳链



α-D-吡喃葡萄糖



β-D-吡喃葡萄糖





三、单糖的性质

(一) 物理性质

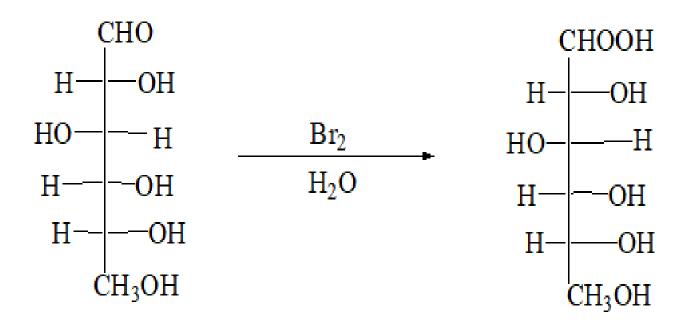
单糖都是无色晶体,味甜,有吸湿性,极易溶于水,难溶于无水乙醇,不溶于乙醚。单糖都有旋光性,并都有 α- 和 β- 两种异构体,其溶液都有变旋现象。





(二) 化学性质

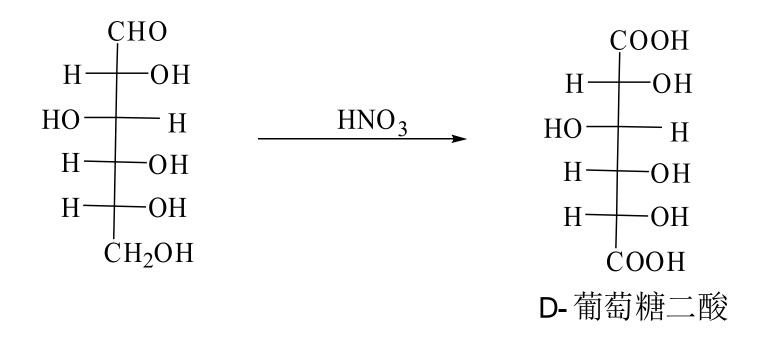
- 1. 氧化反应
 - (1)被溴水氧化





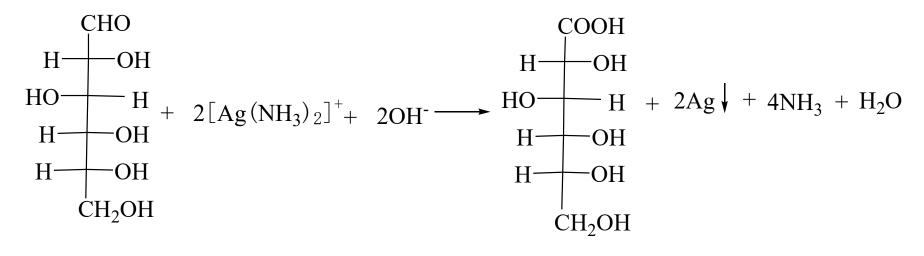


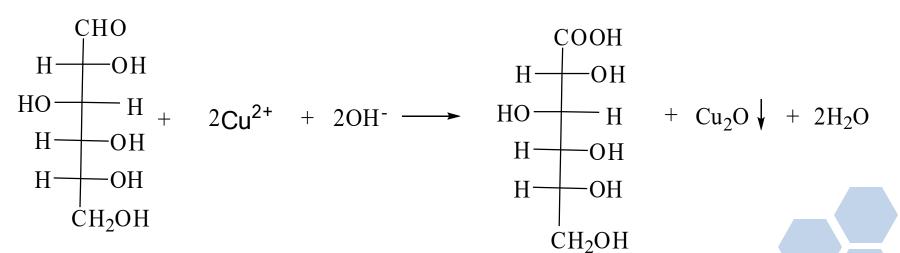
(2)被稀硝酸氧化





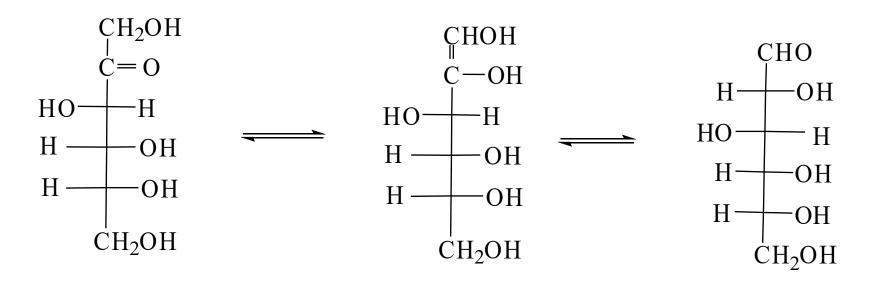
(3)被托伦试剂、斐林试剂氧化







酮糖也能被托伦试剂、斐林试剂氧化。因为酮糖在碱性介质中可以发生酮式一烯醇式的互变异构而转化成醛糖。

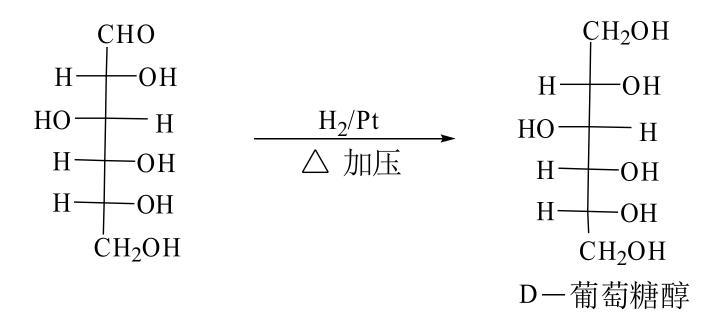






2. 还原反应

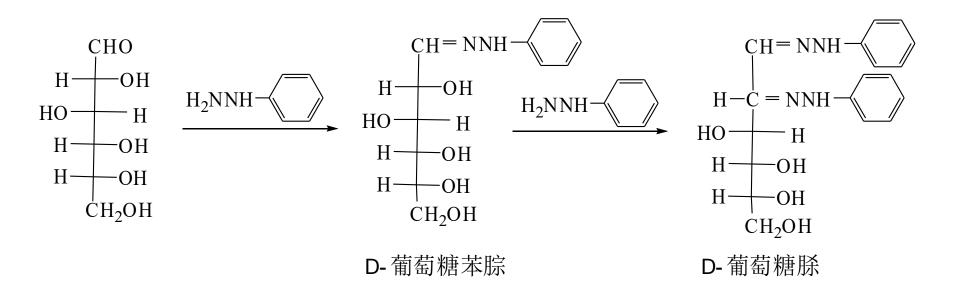
单糖采用催化加氢或化学还原剂还原,其羰基被还原成羟基,生成多元醇。







3. 成脎反应

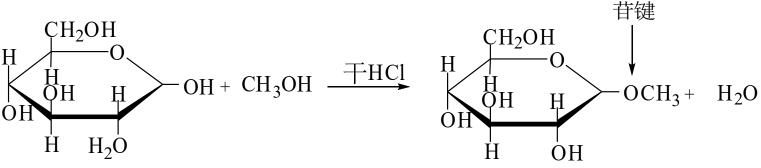


糖脎不溶于水,是黄色晶体,不同糖的糖脎晶形及熔点不同,因此可以用来鉴别糖。



4. 成苷反应

在单糖的氧环式结构中,半缩醛的羟基较其它羟基活泼,在适当条件下可与含活泼氢化合物(如醇、酚等)作用脱水,生成具有缩醛结构的化合物,称为糖苷。由半缩醛羟基与含活泼氢化合物脱水形成的键称为苷键。



D一吡喃葡萄糖苷





四、重要的单糖

(一) 葡萄糖

葡萄糖为白色或无色晶体,熔点 146℃ ,易溶于水,甜度是蔗糖的 60 % ,分子式为 C6H12O6 。

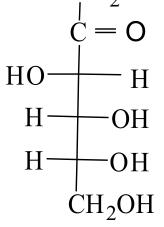
工业上,葡萄糖可以由淀粉或纤维素水解而得。它除了用作营养剂外,还是合成维生素 C 的原料,工业上也用作缓和的还原剂。



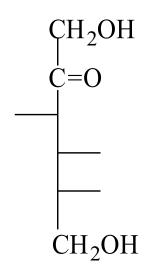
(二) 果糖

果糖为白色晶体,熔点为 $102\sim 104^{\circ}$ C ,分子式为 $C_6H_{12}O_6$,是一种重要的己酮糖。天然果糖是 D 型左旋的,故又名左旋糖。

D一果糖的空间构型为



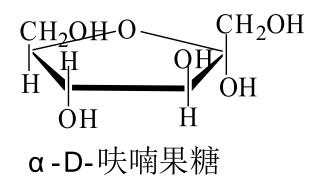
可简写为

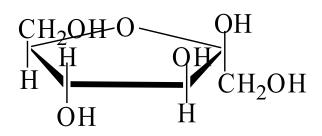




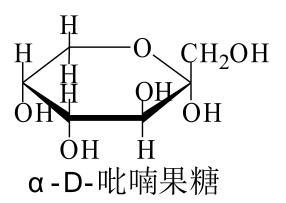


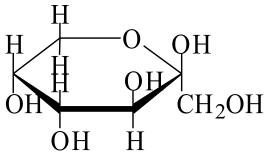
果糖中的酮羰基不但可以与 C6 上的羟基形成吡喃型六元环,还可以与 C5 上的羟基形成呋喃型六元环。





β-D-呋喃果糖





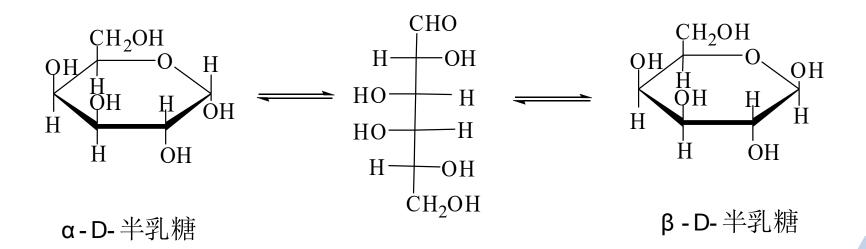
β-D-吡喃果糖





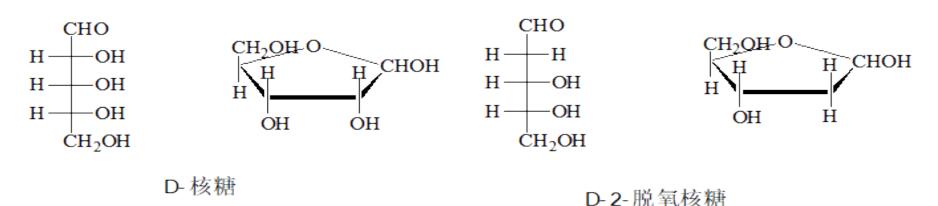
(三) 半乳糖

半乳糖是己醛糖的一种,不以游离态存在,而是和葡萄糖结合成乳糖存在于哺乳动物的乳汁中。脑髓中有些结构复杂的脑苷脂中也含有半乳糖。





(四)核糖和脱氧核糖



核糖和脱氧核糖都属于戊醛糖,是核酸的重要成分,是人类生命活动中不可缺少的物质。

D- 核糖化学式为 C5H10O5, 它是核糖核酸 (RNA) 的重要组成部分。

D-2- 脱氧核糖化学式为 C5H10O4 , 它是脱氧核糖核酸 (DNA) 的重要组成部分。



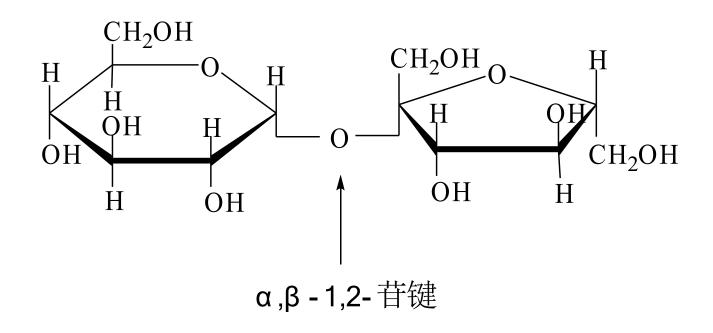
第三节 二糖

二糖也叫双糖,低聚糖中以二糖最为重要。二糖是由两分子单糖脱水缩合而成的化合物,即一个单糖分子的半缩醛羟基与另一个单糖分子的羟基(醇羟基或半缩醛羟基)之间脱水缩合而成。

一、蔗糖

蔗糖是自然界中分布最广的二糖,在甘蔗和甜菜中含量最多,其甜度仅次于果糖。它是无色晶体,易溶于水,熔点为180℃,是右旋糖,其水溶液的比旋光度为+66.5℃。









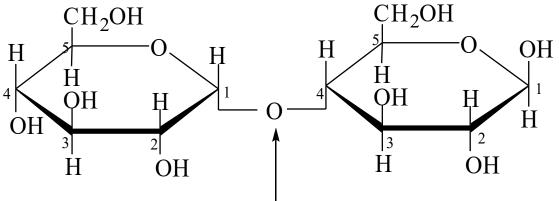
二、麦牙糖

麦牙糖甜度低于蔗糖,常温下为无色晶体,熔点为 16 $0 \sim 165 ^{\circ} \mathrm{C}$,是个右旋糖。

麦芽糖是由一分子 α-D- 葡萄糖的半缩醛羟基与另一分

子 D- 葡萄糖 C4 上的醇羟基脱水后,通过 α-1,4- 苷键连接而成

的。



β-1,4-苷键

β-麦芽糖





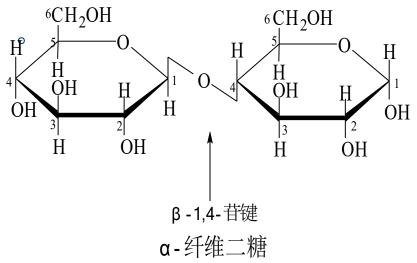
三、纤维二糖

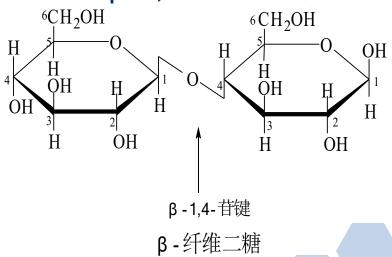
纤维二糖也是无色晶体,熔点为225℃,为右旋糖,

是纤维素部分水解生成的二糖,在自然界中也不以游离态存在。

纤维二糖是由一分子 β-D- 葡萄糖的半缩醛羟基与另一分

子 D- 葡萄糖 C4 上的醇羟基脱水后,通过 β-1,4- 苷键连接而成

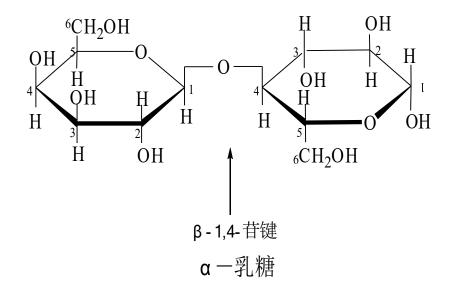


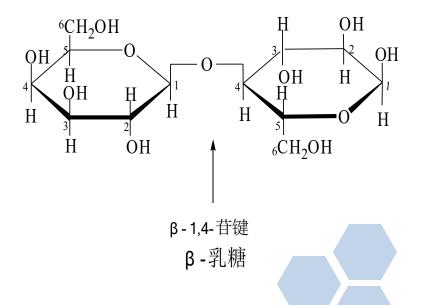




四、乳糖

乳糖存在于哺乳动物的乳汁中。它是含有一分子结晶水的结晶粉末,能溶于水。乳糖是由一分子 β-D- 半乳糖的半缩醛 羟基与另一分子 D- 葡萄糖 C4 上的醇羟基脱水后,通过 β-1,4- 苷键连接而成







第四节 多糖

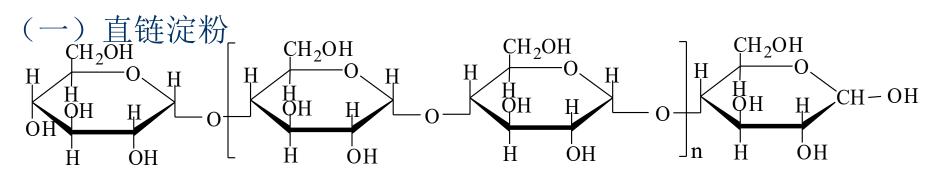
多糖大部分为无定形粉末,没有甜味,不易溶于水。由于多糖分子量很大,有些多糖分子链的末端虽有缩醛羟基,也没有还原性和变旋现象,也不形成糖脎。

一、淀粉

淀粉是人类主要的食物之一,广泛存在于植物的根、茎或种子中。它是绿色植物光和作用的主要产物,是一种无臭无味的白色粉末状物质。



淀粉由直链淀粉和支链淀粉组成,一般直链淀粉占淀粉组成的 10~30%,不易溶于冷水,在热水中有一定溶解度;支链淀粉占淀粉组成的 70~90%,不溶于水,与热水作用膨胀成糊状。



链的始端

链的中部

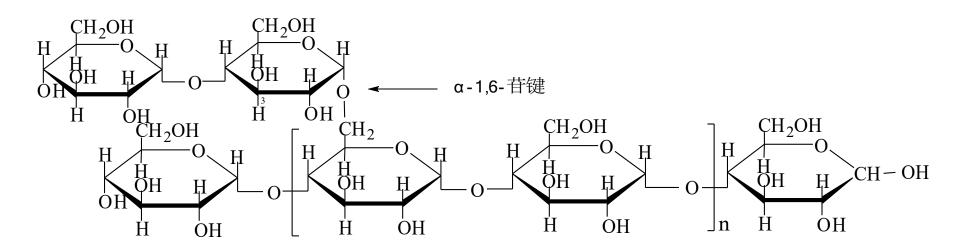
链的终端

直链淀粉的结构





(二) 支链淀粉



支链淀粉的结构

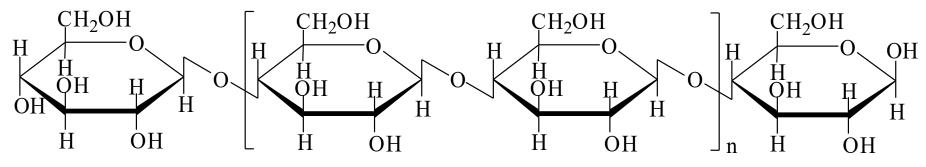




二、纤维素

纤维素是白色纤维状固体,不溶于水和有机溶剂,但能吸水膨胀。纤维素分子是由成千上万个 β-D- 葡萄糖以 β-1,4- 苷键连接而成的线型

分子。



纤维素的结构





本章小结

1. 糖类化合物的分类

糖类分为:单糖、低聚糖和多糖三大类。

2. 单糖的结构

开链式结构;氧环式结构;哈沃斯式结构。

- 3. 单糖的化学性质
 - (1)氧化反应
- ①被溴水氧化;②被稀硝酸氧化;③被托伦试剂、斐林试剂氧化。
 - (2) 还原反应
 - (3)成脎反应
 - (4)成苷反应





4. 二糖

- (1) 蔗糖 蔗糖无还原性,无变旋现象是由一分子 α-D- 葡萄糖 和一分子 β-D- 果糖两者的半缩醛羟基之间脱水缩合而成。
- (2)麦芽糖 麦芽糖有还原性,存在变旋现象由一分子 α-D-葡萄糖的半缩醛羟基与另一分子 D-葡萄糖 C4 上的醇羟基脱水缩合而成
- (3)纤维二糖 纤维二糖有还原性,具有一般单糖所具有的性质。由一分子 β-D- 葡萄糖的半缩醛羟基与另一分子 D- 葡萄糖 C4 上的 醇羟基脱水缩合而成的。
- (4)乳糖 乳糖有还原性,存在变旋现象由一分子 β-D-半乳糖的半缩醛羟基与另一分子 D-葡萄糖 C4上的醇羟基脱水缩合而成。



5. 多糖

多糖没有还原性和变旋现象, 也不形成糖脎。

- (1)淀粉 直链淀粉由几百个 α-D-葡萄糖以 α-1,4-苷键连接而成的链状高分子化合物,不溶于水。支链淀粉约含有 1000 个以上 α-D-葡萄糖单位。葡萄糖分子之间除了以α-1,4-苷键连接成直链外,还有 α-1,6-苷键相连而引出的支链。可溶于水。
- (2)纤维素 由成千上万个 β-D- 葡萄糖以 β-1,4- 苷键连接而成的线型分子。



