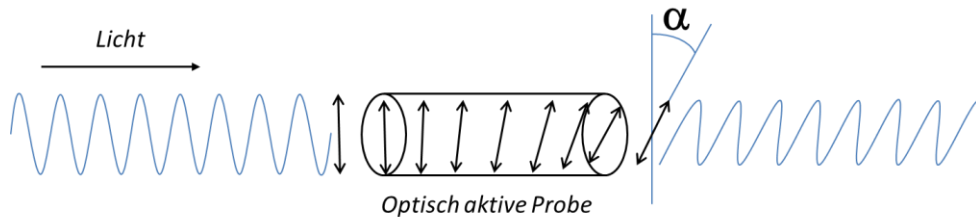


INVERTZUCKER

1. Lies den Text → *Zusammenfassung* „Kapitel 10“
Punkt 2.1 „Monosaccharide“ sowie
Punkt 2.2 „Disaccharide“ genau durch.

Optisch aktive Moleküle drehen die Schwingungsebene von Licht:



	spezifischer Drehwinkel α
Glucose	+52°
Mannose	+14°
Fructose	-92°
Saccharose	+65°
Lactose	+52°

2. Wird Saccharose in wässriger Lösung (mit wenig Säure) erhitzt, so entsteht „Invertzucker“. Dabei ändert sich der spezifische Drehwinkel von +65° auf – 20°. Erstelle die zugehörige Reaktionsgleichung und begründe deine Antwort rechnerisch.

Hinweis: Invertzucker wird in der Industrie als Zuckersirup und zur Herstellung von Kunsthonig verwendet.

3. Lösungsblatt in die Mappe einheften.