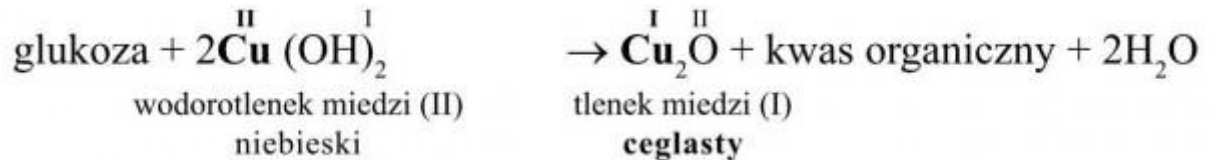


Cukry ulegają w organizmie spalaniu, dostarczając człowiekowi dużej ilości energii. Zachodzi wtedy reakcja:



Glukozę możemy wykryć przy pomocy reakcji charakterystycznej: próba Trommera - z wodorotlenkiem miedzi (II) ( $\text{Cu}(\text{OH})_2$ )



Zmiana koloru niebieskiego na ceglasty jest związana ze zmianą wartościowości miedzi II w wodorotlenku miedzi II (kolor niebieski) na miedź I w tlenku miedzi I.

#### Zastosowanie:

**Glukoza** jest stosowana w przemyśle spożywczym do wyrobu cukierków, marmolad, sztucznego miodu, kompotów, galaretek owocowych itd. W lecznictwie ma zastosowanie jako najłatwiej przyswajalny przez organizm środek spożywczy (w formie zastrzyków i innej).

**Fruktoza** jest używana w przemyśle spożywczym w dwóch rolach: jako środek słodzący oraz konserwant. Jej higroskopijność umożliwia przedłużenie okresu przydatności do spożycia wyrobów piekarskich oraz zapobiega wysychaniu i krystalizacji produktów cukierniczych. Umożliwia także gładką konsystencję lodów.

#### Zobacz filmiki:

<https://www.youtube.com/watch?v=EvoM-FT5UwI>

<https://www.youtube.com/watch?v=4zbAlgkVIEQ>