

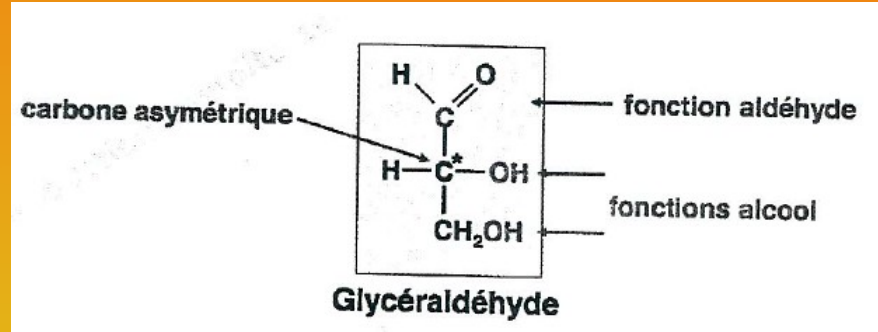
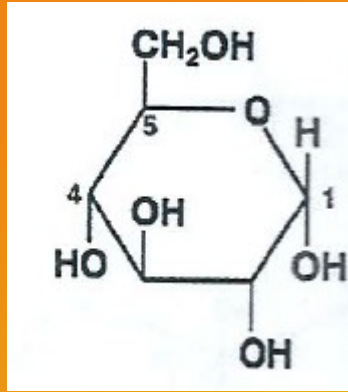
Les



(ou ce que tu ne vas pas
trouver à koh lanta ...)

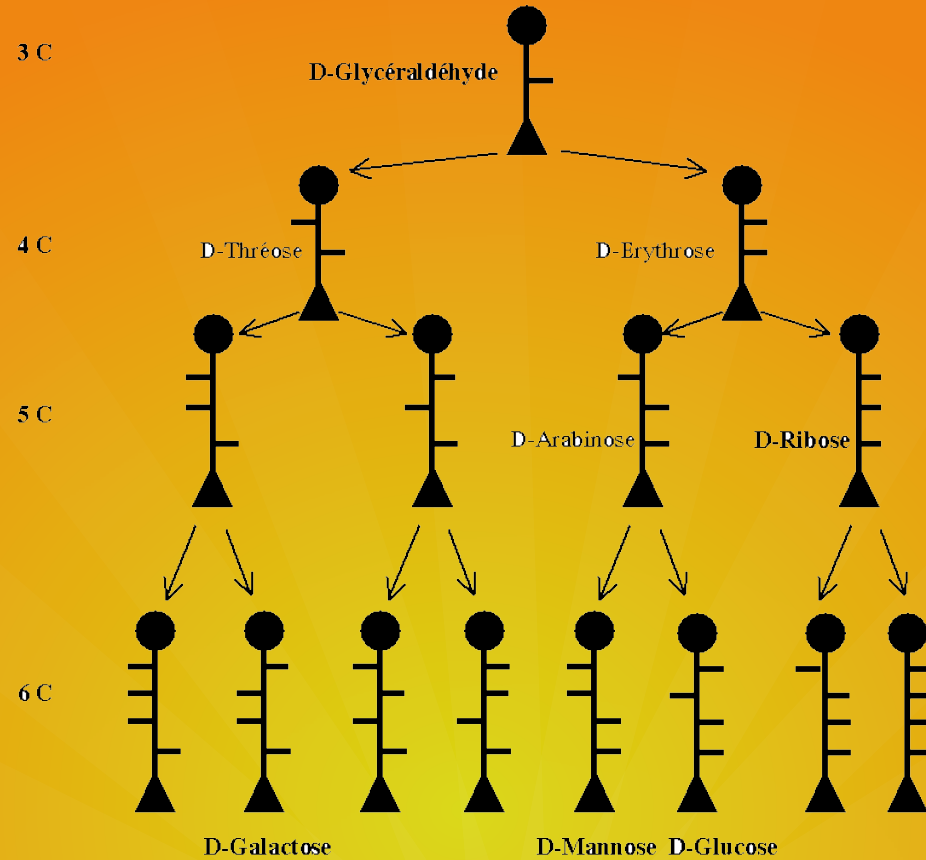
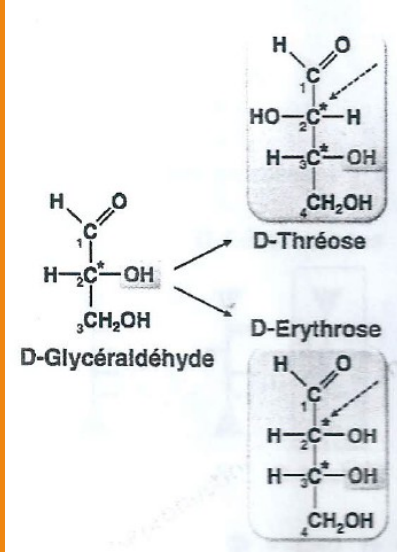


Les oses ou monosaccharides

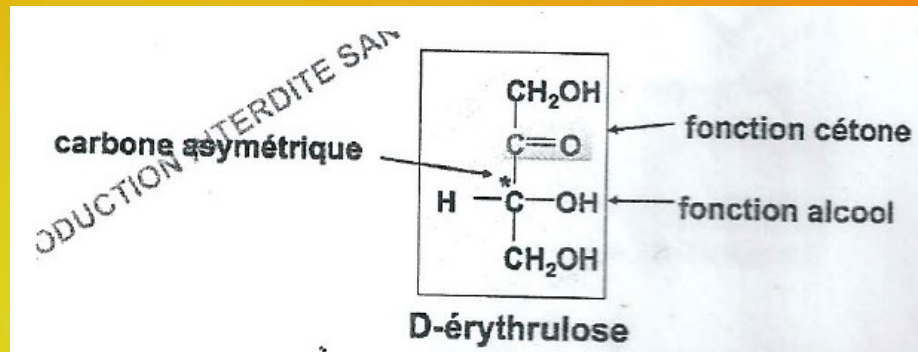
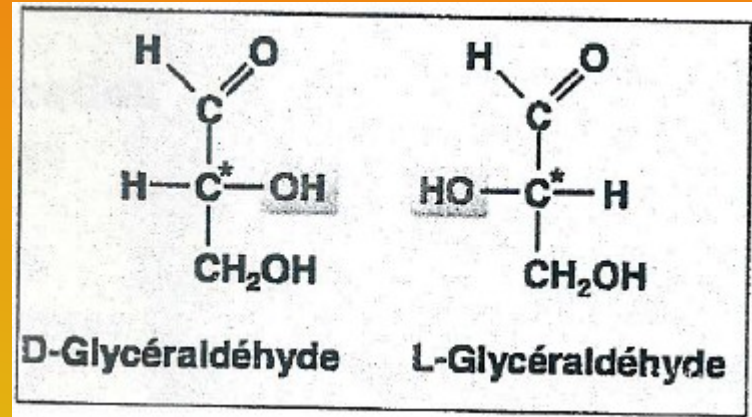
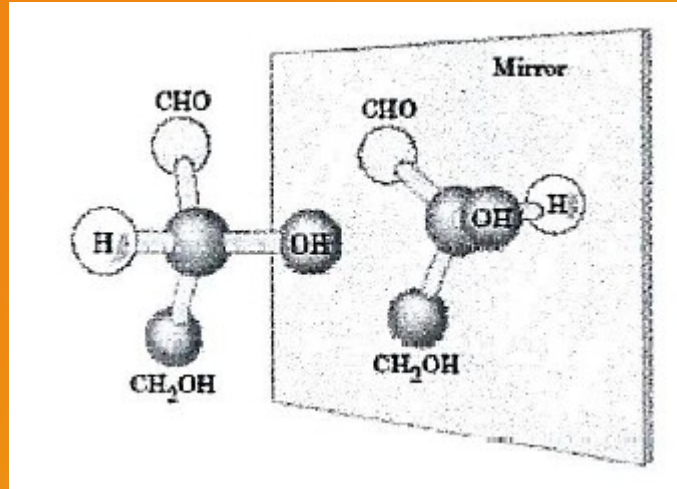


Nb C		Nom générique
3	tri oses	aldotrioses, céto-trioses
4	této-ses	aldotéto-ses, céto-této-ses
5	pentoses	aldopentoses, cétopentoses
6	hexoses	aldohexoses, cétohexoses
7	heptoses	aldoheptoses, cétoheptoses

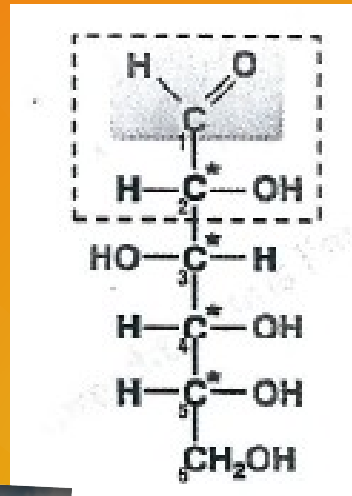
Classification des oses



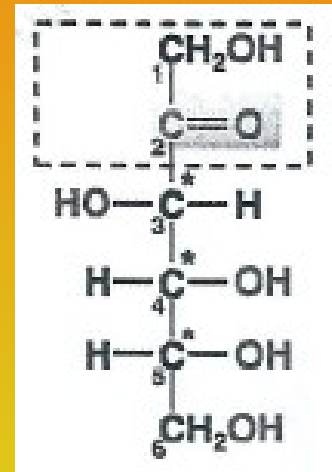
La chiralité



Les aldoses



Les cétooses

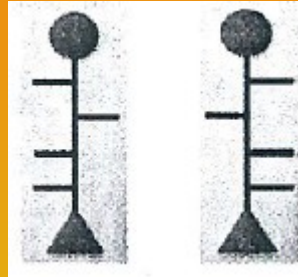


Les définitions à connaître ...

<i>énantiomères</i>	stéréo-isomères qui sont l'image l'un de l'autre dans un miroir	D-érythrose/L-érythrose D-glucose/L-glucose
<i>diastéréoisomères</i>	Les stéréoisomères de configuration qui ne sont pas des énantiomères (les diastéréoisomères ont donc forcément plusieurs carbones asymétriques)	D-érythrose/L-thréose
<i>anomères</i>	formes d'un ose ne différant que par la configuration des substituants sur le carbone asymétrique semi-acétalique	α -D-glucopyranose/ β -D-glucopyranose
<i>épimères</i>	oses ne se différenciant que par la configuration au niveau d'un seul atome de carbone autre que le carbone semi-acétalique	D-glucose/D-galactose D-glucose/D-mannose
<i>mélange racémique</i>	mélange en quantité égale de 2 énantiomères, ce qui a pour conséquence d'annuler l'effet de déviation de la lumière polarisée	mélange équimolaire de D-glucose et de L-glucose
<i>mutarotation</i>	variation du pouvoir rotatoire d'une solution fraîchement préparée d'ose due à la conversion d'anomères	transformation de α -D-glucose en β -D-glucose

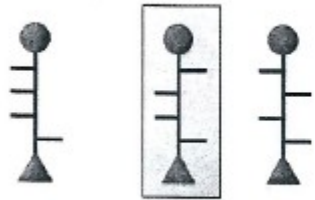


La filiation des oses

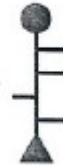


● = -CHO | = -OH
= >C=O ▲ = -CH₂OH

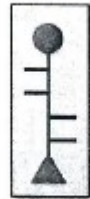
D-Aldohexose



D-galactose



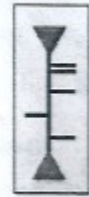
D-mannose



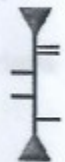
D-glucose



D-Cétohexoses



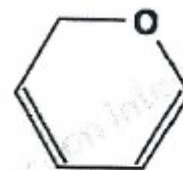
D-fructose



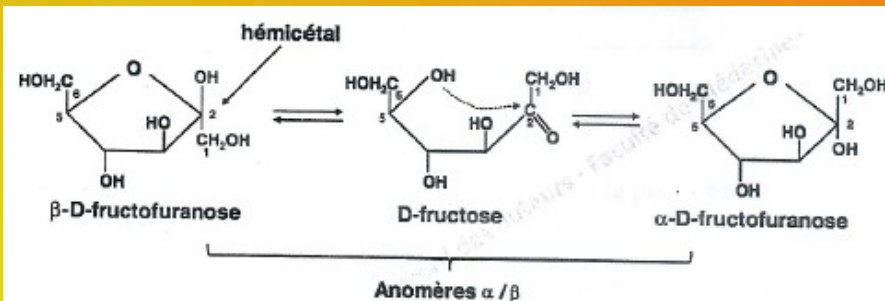
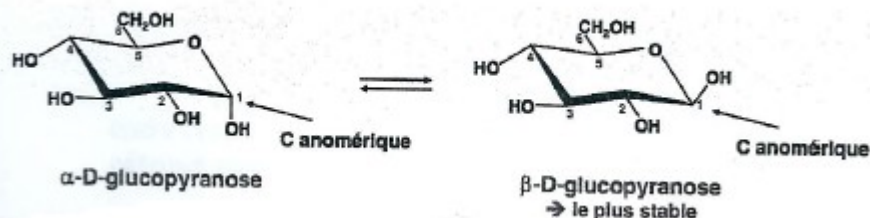
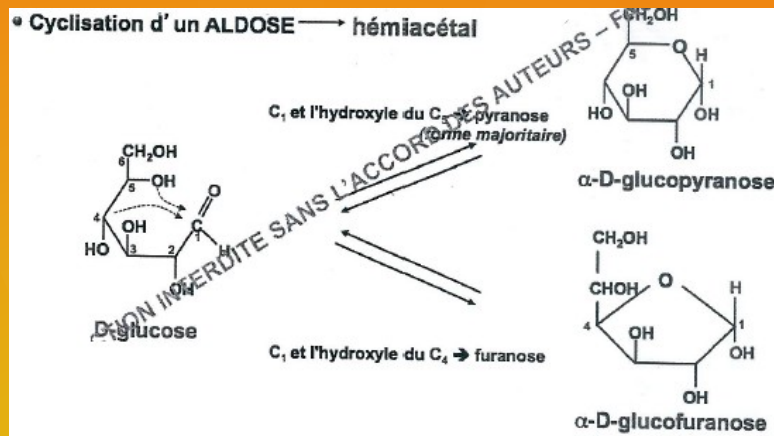
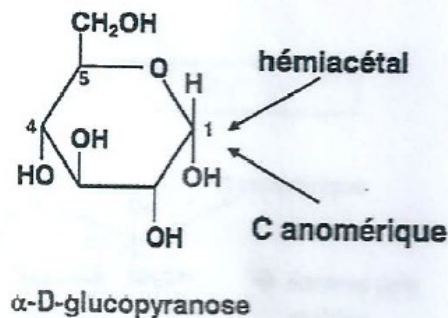


furane

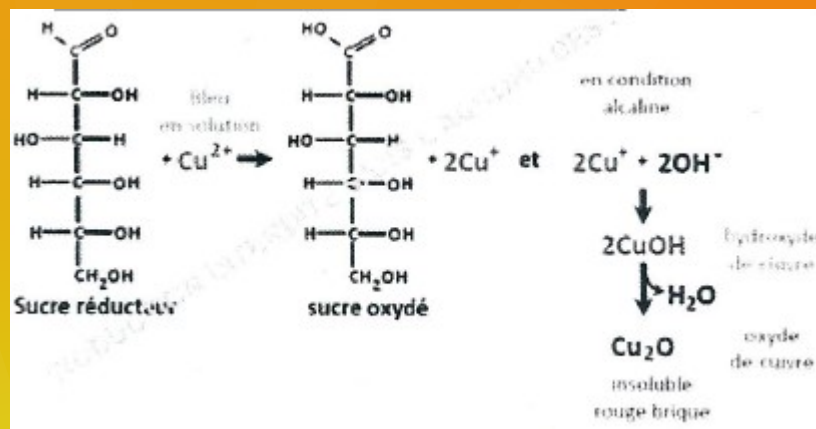
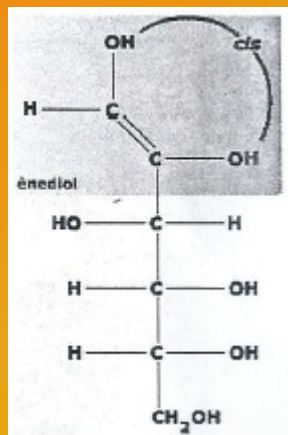
La structure cyclique des monosaccharides



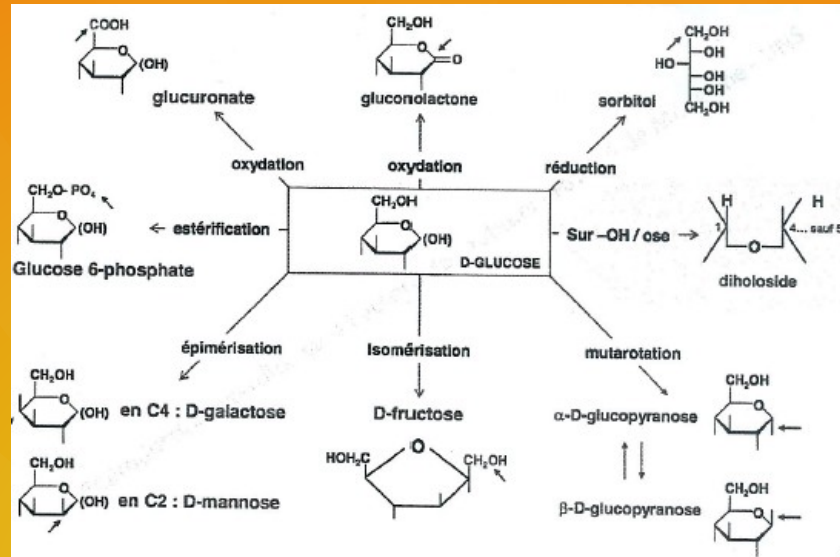
pyrane



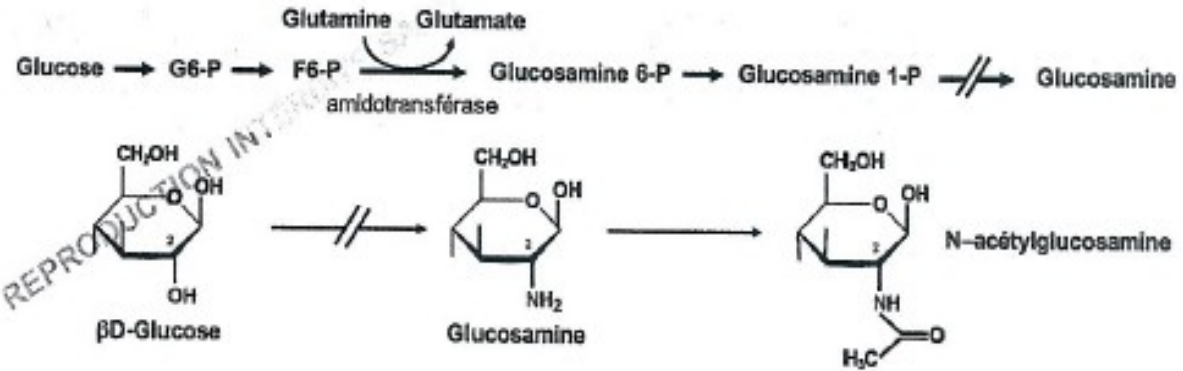
Propriétés associées au carbone anomérique



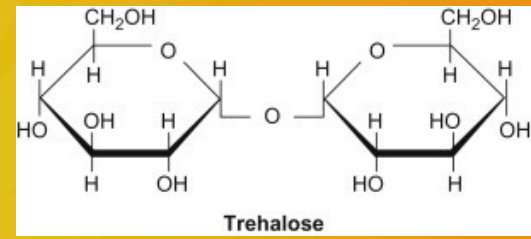
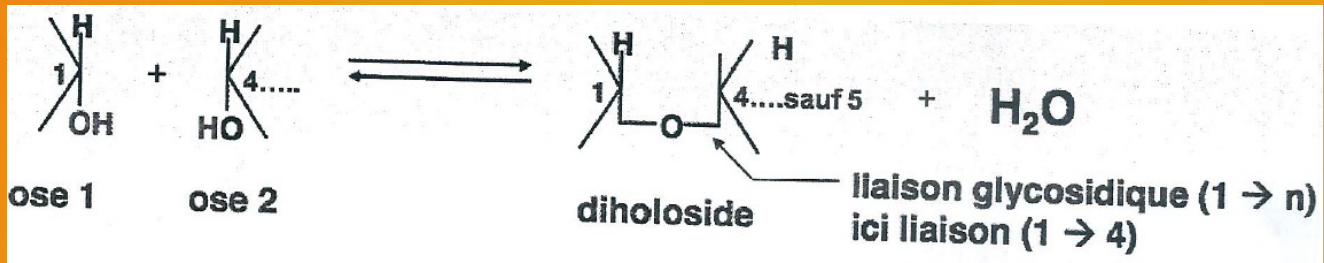
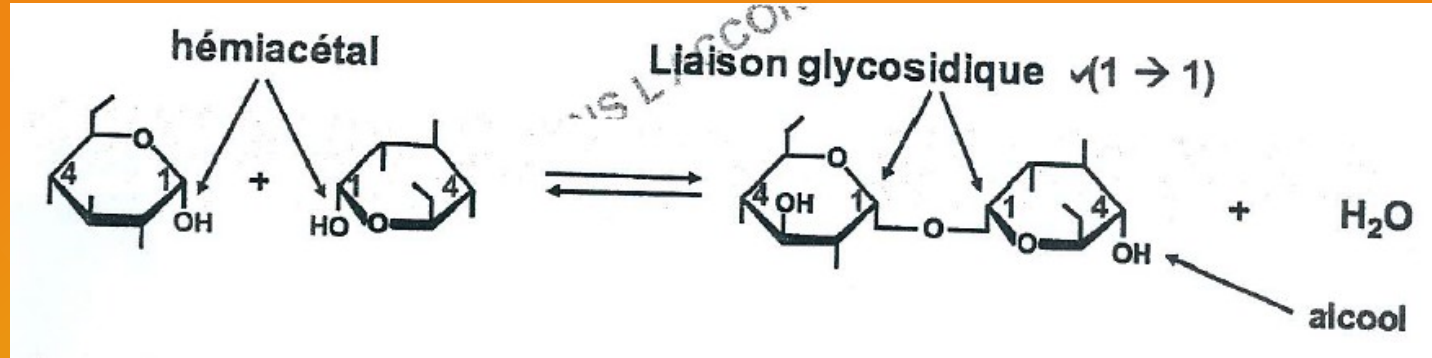
Les réactions des monosaccharides



Les dérivés amines d'oses

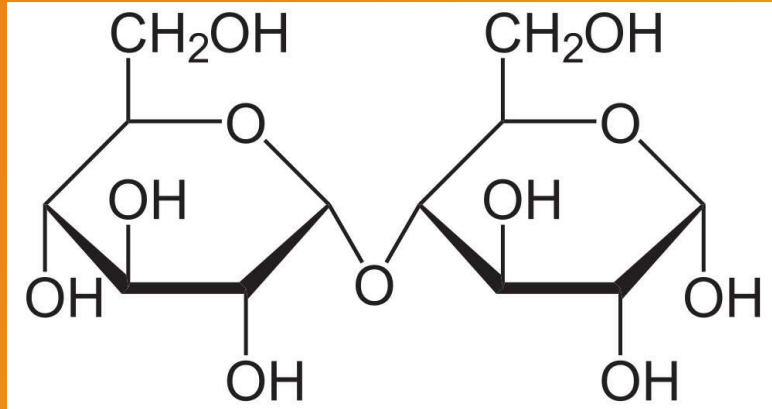


La liaison osidique

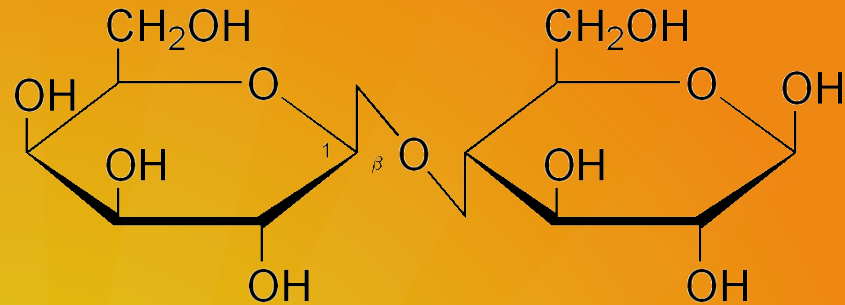


Les diholosides réducteurs

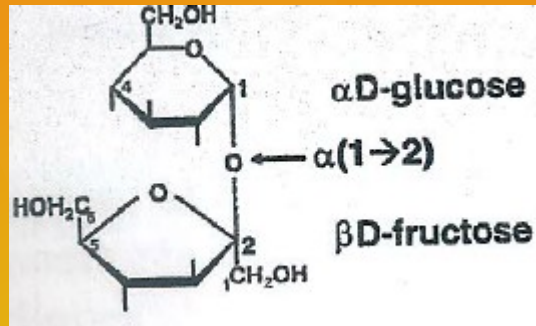
Le maltose



Lactose



Les disaccharides non réducteurs

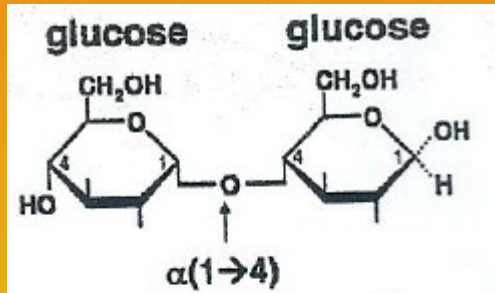


Le saccharose

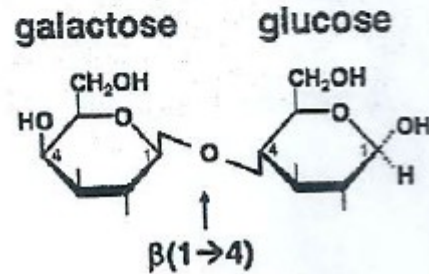


Les polyholosides/polysaccharides

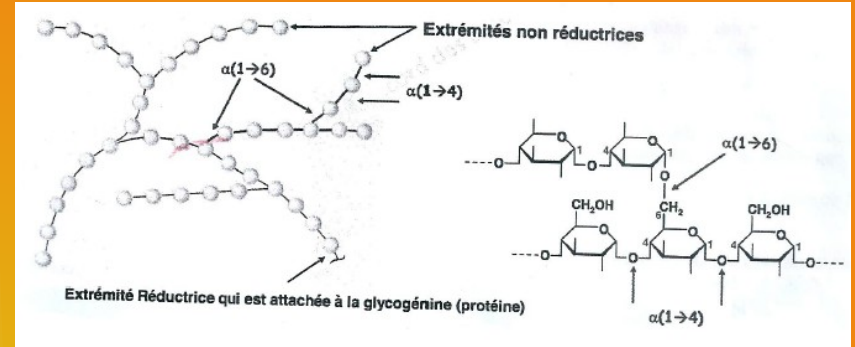
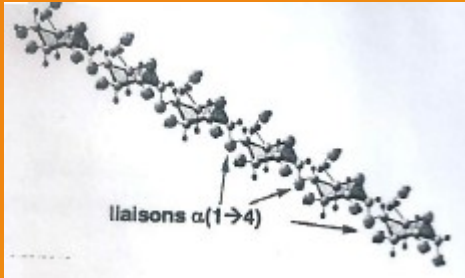
Les homopolysaccharides



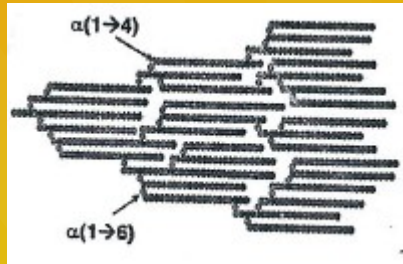
Les hétéropolysaccharides



Les homopolysaccharides



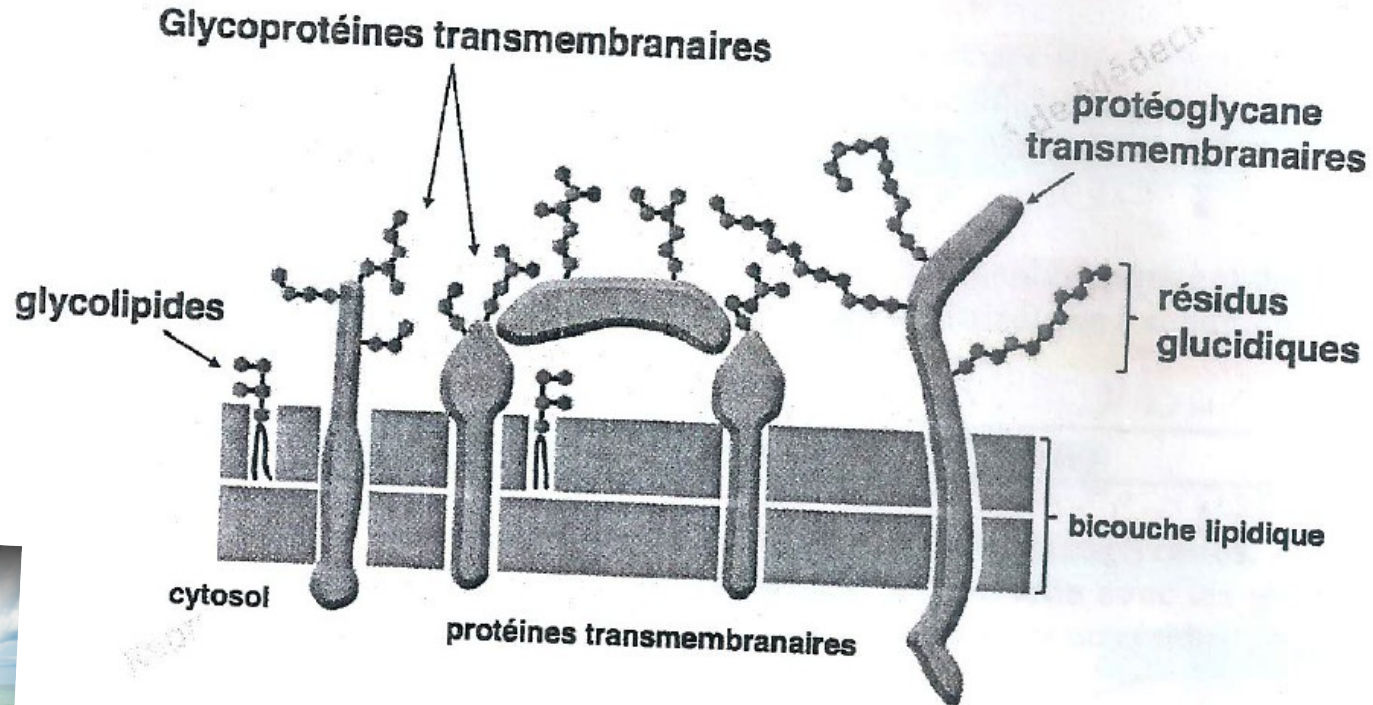
L'amidon



Le glycogène



Les hétérosides



Les glycoprotéines & les protéoglycane

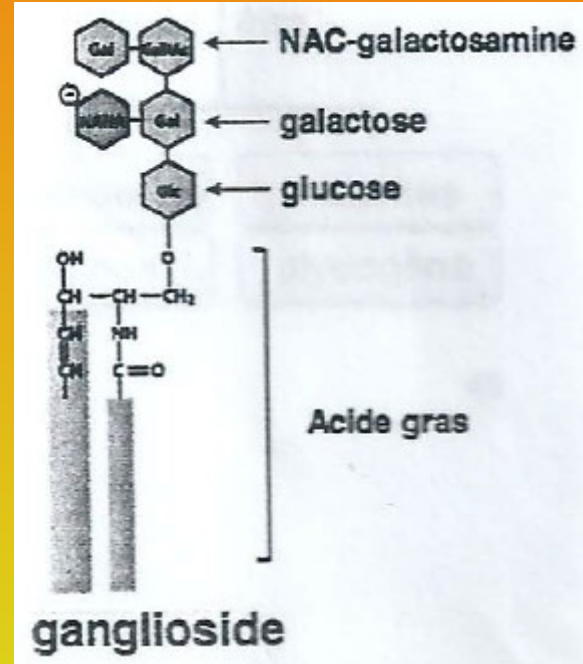
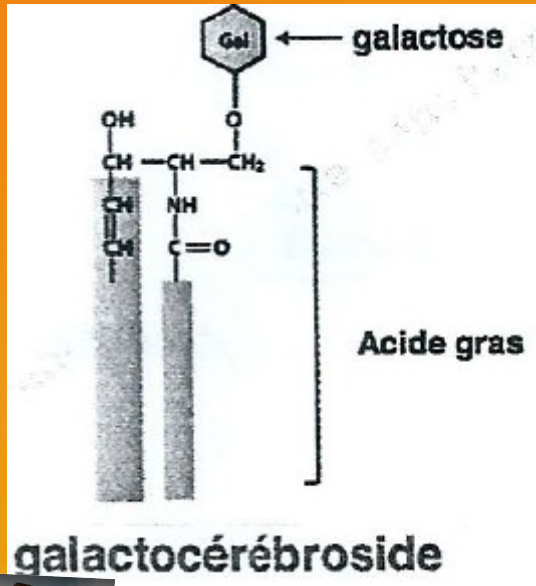
Comparaison Glycoprotéines et Protéoglycane

- **En commun** Composé d'une partie glucidique liée à une partie protéique

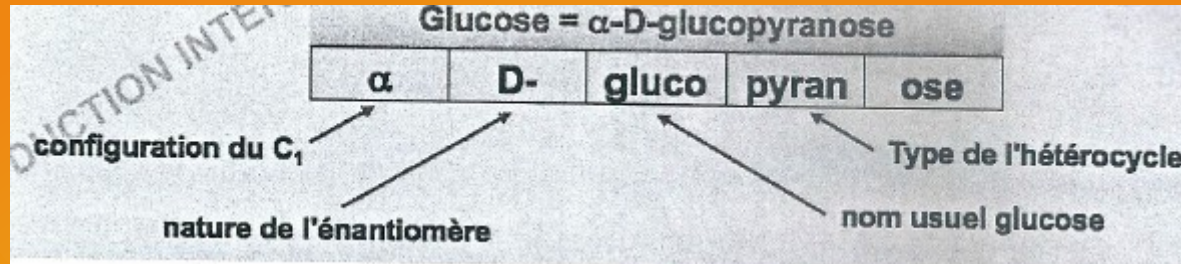
● Différences	Glycoprotéines	Protéoglycane
Chaîne glucidique	Chaîne courte ramifiée (environ 20 oses) Mannose/galactose Gluco- ou galactosamine NANA	Chaîne longue non ramifiée (>1000 oses) Assemblage répétitifs de disaccharides
	Pas d'acide hyaluronique	Présence d'acide hyaluronique
Liaison partie glucidique à protéine	N-glycosidique (asparagine) O-glycosidique (sérine/thréonine)	O-glycosidique (sérine)



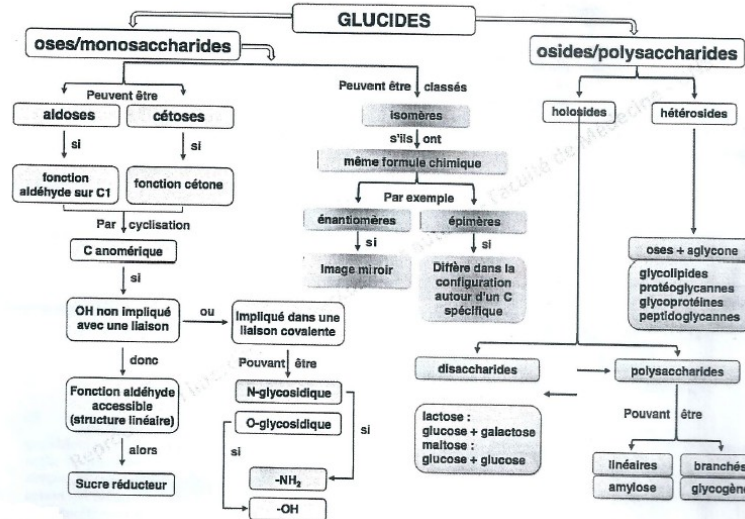
Les glycolipides



Résumé



Résumé



Prêt à remporter le totem ?

Connecte toi sur [Socrative](#) !

