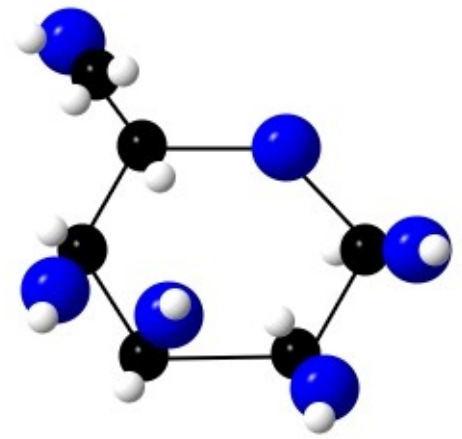


ZUCKER



Spricht man allgemein vom Zucker, meint man meist den normalen Haushaltszucker. Kommt er nun als Rohrzucker, Rübenzucker oder als Kristallzucker (weiß und besonders gereinigt) daher. Sie zählen chemisch gesehen zu den Kohlenhydraten, genauer zu den Disacchariden (Zweifachzucker) und ergeben, wenn sie gespalten werden (zum Beispiel im Körper bei der Verdauung)

Traubenzucker(Glucose) und Fruchtzucker(Fructose).

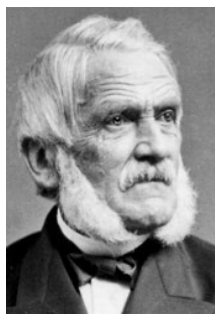
Viele Lebensmittel werden mit dem Hinweis beworben, frei von Haushaltszucker zu sein, dafür enthalten sie mehr Fruchtzucker, mit möglicherweise fatalen Folgen.

Zucker hat bekanntermaßen einen hohen Kaloriengehalt. Außer, dass er schön süß ist, bringt Zucker keine Mineralstoffe, Vitamine oder Ballaststoffe mit. Das ist mit das einzigste Lebensmittel, auf das man sein Leben lang verzichten könnte, ohne Schaden zu nehmen.

Einteilung der Zucker

Grundbausteine	Glucose	Fructose
Bedeutung		
Formeln		
Eigenschaften		

Nachweis von Glucose:



Hermann Fehling

