



Opsummering og vigtige begreber

Baseret på kapitel 5 – Carbohydrater – side 61-72

Når du har læst kapitel 5, bør du kunne redegøre for betydningen af og anvende følgende faglige begreber både i tale og på skrift. Du kan med fordel udfylde skemaet mens du læser kapitlet.

Nr.	Begreb	Egen forklaring
1	Aldehyd	
2	Aldose	
3	Amylopectin	
4	Amylose	
5	Carbohydrat	
6	Carbonylgruppe	
7	Cellulose	
8	Disaccharid	
9	Enzymtype	
10	Fischer-projektion	
11	Fysiologisk brændværdi	
12	Glycogen	
13	Glycosidbinding	
14	Glycosylering	
15	Haworth-projektion	
16	Hexose	
17	Hydrolase	
18	Hydrolyse	
19	Keton	
20	Ketose	



KAPITEL 5 - CARBOHYDRATER

Opsummering og vigtige begreber

Side 2 af 2

21	Kondensation	
22	Kulhydrat	
23	Lactose	
24	Maltose	
25	Mikrobiota	
26	Monosaccharid	
27	Oligosaccharid	
28	Pentose	
29	Polysaccharid	
30	Primærproducent	
31	Præbiotika	
32	Saccharid	
33	Steviolglucosid	
34	Steviosid	
35	Stivelse	
36	Sucralose	
37	Sucrose	
38	Sødestof	
39	Xylitol	