

<https://mosys.univie.ac.at/teaching/current-lectures/>

pdfuser
pdfpass

Polysaccharide (Glycane)

1. Reservestoffe nicht osmotisch wirksam!!



Fructane

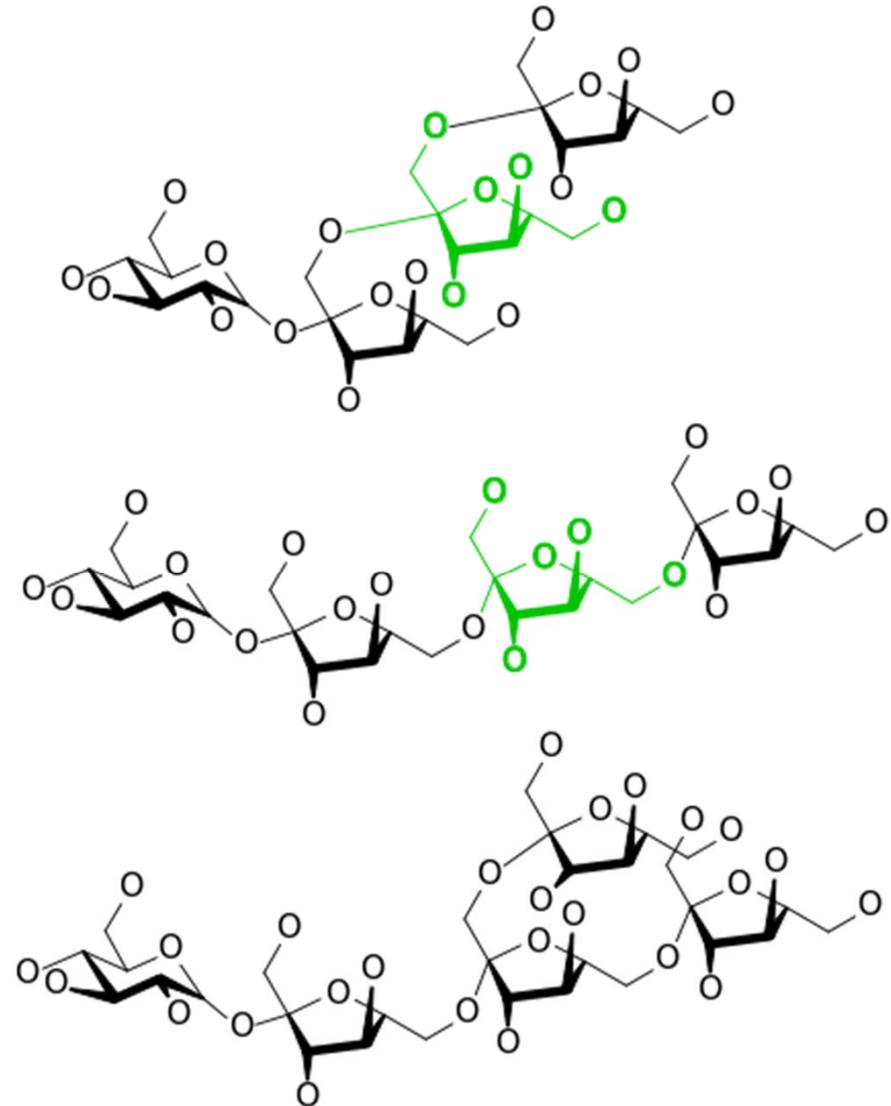
Bestehen chemisch aus einem Saccharose-Molekül an dem weitere Fructose Moleküle angelagert sind

Fru β (2,1) glycosidisch verknüpft Inulin-Typ

Fru β (2,6) glycosidisch verknüpft Phlein-Typ

Kleinere Polysaccharide als Stärke (20-30 Moleküle)

Asteraceae, Apiaceae, Liliaceae, Gräser



Strukturformeln der Fruktane. Die grünen Fructose-Ringe kommen 0 bis n mal vor. Oben: 1-Kestosen. Mitte: 6-Kestosen. Unten: gemischte Form (z.B. 6,6&1-kestopentaose)

Polysaccharide (Glycane)

3. Gummis, Schleime

www.spiegel.de/gesundheit/diagnose/bio-kaugummi-wie-gut-sind-die-produkte-a-1025376.html



de.wikipedia.org/wiki/Breiapfelbaum#cite_note-1

Kaugummi der Maya

- Milchsaft des **Chicozapote** = Breiapfelbaum, Sapote, Kaugummibaum oder Sapotillbaum (*Manilkaria zapota*, Sapotaceae)
- Der Milchsaft wird eingedickt und schmeckt süßlich. 20–40 % gummiartige, mit Oligosacchariden substituierte Xylan-Polymere (Xylose).
- Er wird seit >2000 Jahre als Chicle gekaut und ist ein erfolgreicher Kaugummi-Ersatz in Bioläden.
- Wird in keinen Monokulturen angebaut, sondern kommt direkt aus dem Amazonas-Regenwald (Mexiko, Belize, Guatemala) => dient somit für dessen Erhaltung.

www.youtube.com/watch?v=r6s3xTT6ZMw



Standard, Ö5, April 2017