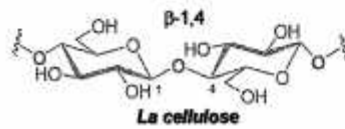
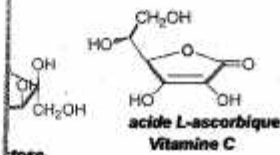
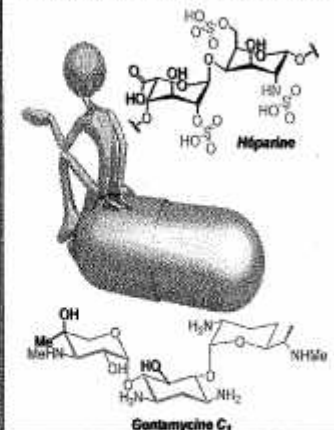
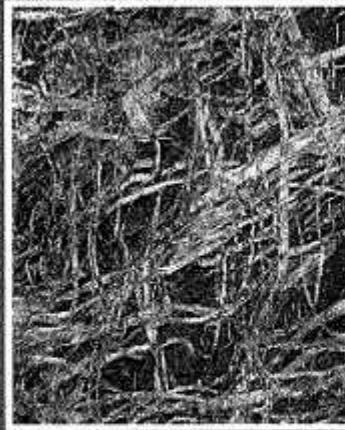
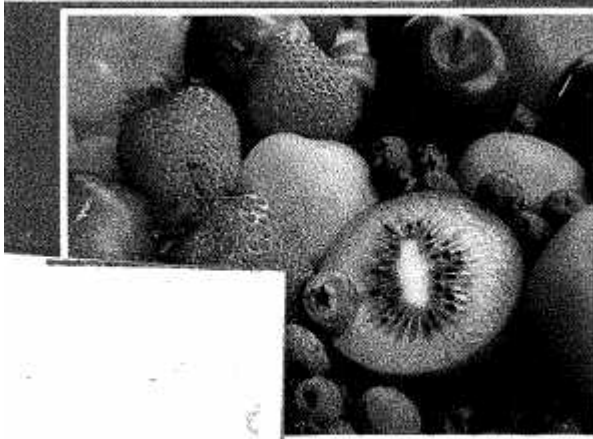


Ali BELFAITAH

# Les Produits Naturels

## 2. Les glucides



2-547-145-211



OFFICE DES PUBLICATIONS UNIVERSITAIRES

## SOMMAIRE

<b>I- Généralités</b>	<b>10</b>
<b>2. La représentation de <i>Fischer</i></b>	<b>11</b>
<b>3. Classification</b>	<b>13</b>
<b>4. Les monosaccharides</b>	<b>15</b>
4.1. Définition	15
4.2. Les aldoses	16
4.3. Les cétooses	19
4.4. Interconversion des anomères des oses : la mutarotation	20
4.5. Propriétés chimiques	26
4.5.1. Propriétés réductrices	26
4.5.2. Propriétés chimiques des oses	27
c- Les monosaccharides à chaîne ouverte :	27
d- Les monosaccharides cycliques :	31
<b>5. Les disaccharides</b>	<b>37</b>
5.1. Disaccharides non réducteurs	37
5.2. Disaccharides réducteurs	38
<b>6. Les oligosaccharides</b>	<b>40</b>
<b>7. Les polysaccharides</b>	<b>43</b>
7.1. La cellulose	43
7.2. L'amidon	44
7.3. Le glycogène	45
7.4. Autres exemples	45
<b>8. Les glycosides</b>	<b>46</b>
8.1. Les glycosides cyanogènes	47
8.2. Les glycosides cardiaques	47
8.3. Les acides nucléiques	48
<b>9. La réaction de glycosidation</b>	<b>51</b>
9.1. Les groupements protecteurs	51
9.1.1. Les réactions d'estérification	52
9.1.2. Les réactions d'éthérification	53
9.1.3. L'halogénéation	59
9.2. Les amino-sucres	65
9.3. Les deoxy-sucres	70

9.4. Formation de la liaison osidique : la réaction de glycosidation	74
9.4.1. La réaction de <i>Koenigs-Knor</i> : les 1,2- <i>trans</i> glycosides	76
9.4.2. La catalyse halogène : les 1,2- <i>cis</i> glycosides	77
9.5. La réaction de glycosidation enzymatique (glycosylation)	79
<b>10. La stratégie de synthèse</b>	<b>80</b>
10.1. La synthèse "multi-étapes"	80
10.2. La synthèse convergente	81
10.3. La synthèse <i>bi</i> -directionnelle	81
10.4. La synthèse "one pot"	82
<b>Sources bibliographiques</b>	<b>85</b>

