**مقدمه:**

اوزازون:

این واکنش مخصوص تمام منو و دی ساکارید های احیا کننده است.

طرز تهیه ی اوزازون:

آلدوز ها و کتوز ها با مشتقات هیدرازین ترکیب شده و تولید اوزازون مربوطه را می کنند.چگونگی واکنش بدین قرار است که ابتدا عامل آلدهیدی به فنیل هیدرازین ترکیب شده و تولید آلفا –فنیل هیدرازین نموده و با هیدرازین اضافی تولید اوزازون می کنند.وضعیت فضایی کربن 1 و 2در اوزازون های مختلف موجب ایجاد بلور های متفاوتی میگرددکه برای هر قند شکل خاص و مخصوص به خود را دارد..

خاصیت احیا کنندگی قند ها:

قند هایی که دارای عامل احیا کننده هستند.(عامل آلدئیدی یا کتونی)می توانند در محیط قلیایی و به کمک حرارت با املاح مس دو ظرفیتی ترکیب شوندو مس دو ظرفیتی رابه مس یک ظرفیتی احیا نمایند.از این خاصیت برای تشخیص قند ها در مایعات بیولوژیک استفاده می شود.

**مواد مورد نیاز:**

1عدد لوله ی آزمایش،مجهول شماره 1 ،پیپت،معرف اوزازون،لام ،لامل،میکروسکوپ

**روش انجام آزمایش:**

ابتدا 2 میلی لیتر از مجهول شماره ی 1 در لوله ی آزمایش ریخته شد سپس 2 میلی لیتر از معرف اوزازون به محلول اضافه شد در آخر محلول از مدت زمان 2 تا 20 دقیقه در بنماری گذاشته شد.در آخر بعد از تشکیل رسوب مقداری از آن روی لام گذاشته شد و زیر میکروسکوپ کریستال آن مشاهده شد

**نتیجه:**

مدت زمان های مختلف برای تشکیل رسوب در نظر گرفته شد

بعد از 2 دقیقه:-

بعد از 5 دقیقه:-

بعد از 12 دقیقه:+

پس از سرد شدن : مجهول 1:گلوکوزان مجهول 2:لاکتوزان مجهول 3:مالتوز مجهول 4:گزیلوزان

**بحث**:

از هر نمونه روی لام گذاشته و توسط میکروسکوپ بررسی شد .

 مجهول شماره 1

مجهول شماره 2

 مجهول شماره 3

**منابع:**

تالیف دکتر عذرا ربانی چادگانی،مبانی بیوشیمی،انتشارات دانشگاه تهران،سال 93،چاپ هفتم،صفحه ی 93

http://iaups.mihanblog.com