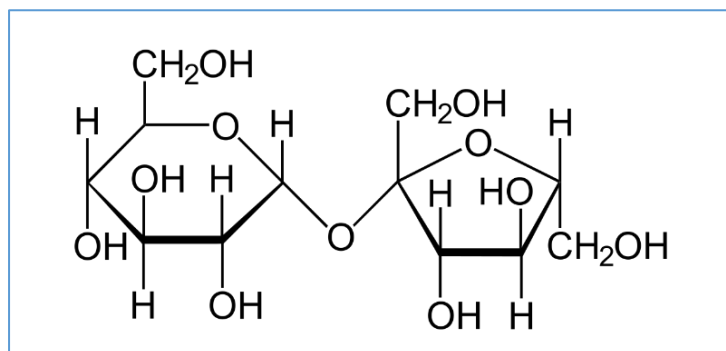
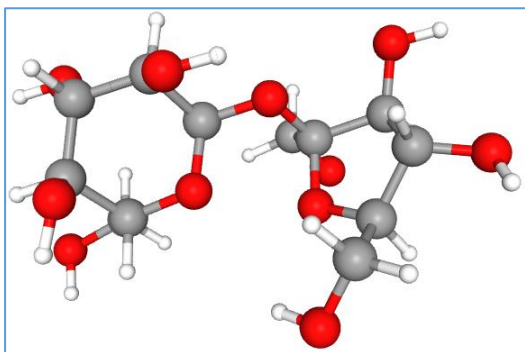


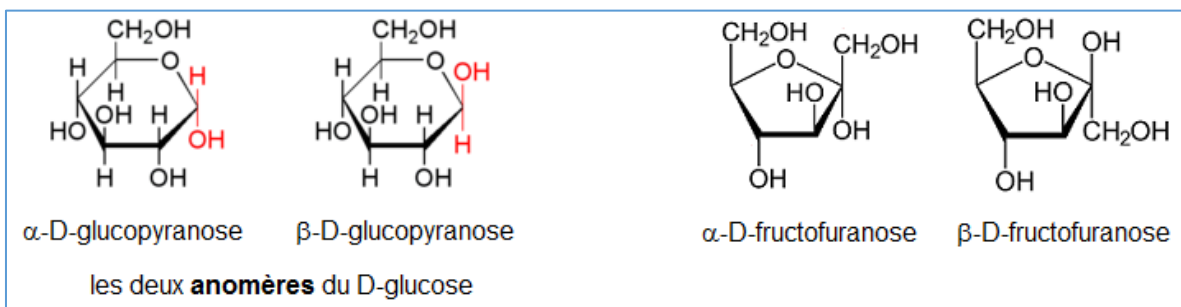
Saccharose

Le **saccharose** ou **saccharose** est un sucre à la saveur douce. Extrait de certaines plantes, principalement de la canne à sucre et de la betterave sucrière, il est très largement utilisé pour l'alimentation humaine. [...] Le saccharose est un diholoside formé d'une molécule de glucose et d'une molécule de fructose liées par une liaison osidique $\alpha(1\leftrightarrow2)\beta$. Sa formule brute est $C_{12}H_{22}O_{11}$ et sa masse molaire est de $342,3 \text{ g mol}^{-1}$. Contrairement à la plupart des autres diholosides, le saccharose résulte de la liaison de deux oses par leur extrémité réductrice, ce qui en fait un sucre non réducteur. Par ailleurs, seuls l'anomère* α du glucopyranose et l'anomère β du fructofuranose forment le saccharose.

Saccharose :



* Anomères :



<https://epices-review.fr/sucre-betterave/>



<https://www.le-jardin-ethnobotanique.fr/>

