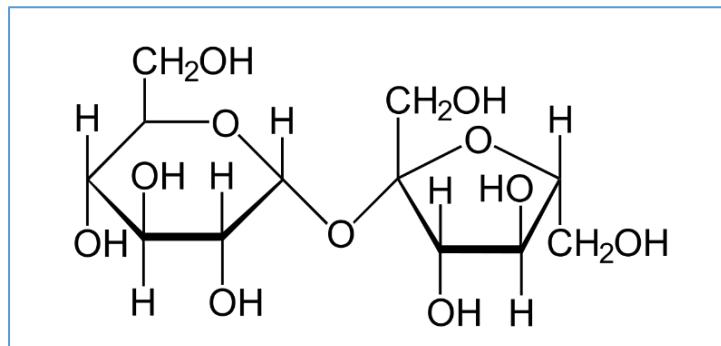
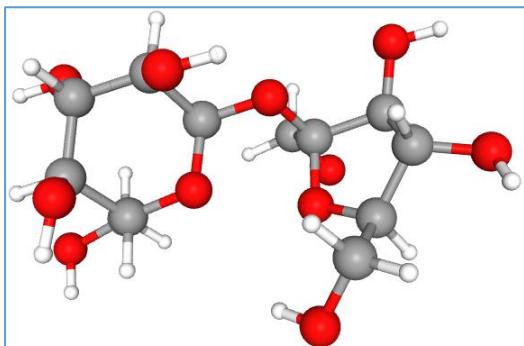


Saccharose

Le **saccharose** ou **saccarose** 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 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.

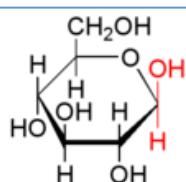
Saccharose :



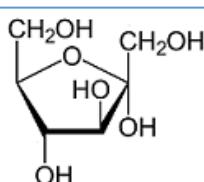
* Anomères :



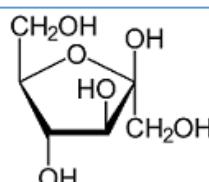
α -D-glucopyranose



β -D-glucopyranose



α -D-fructofuranose



β -D-fructofuranose

les deux **anomères** du D-glucose

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

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

