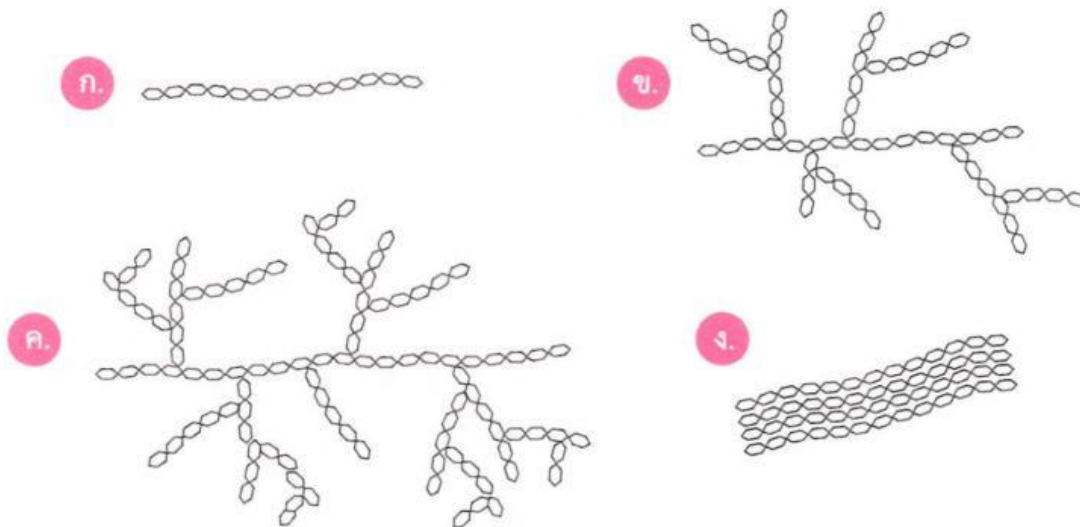


3. จากภาพแสดงโครงสร้างส่วนหนึ่งของพอลิแซ็กคาไรด์ จงตอบคำถามต่อไปนี้



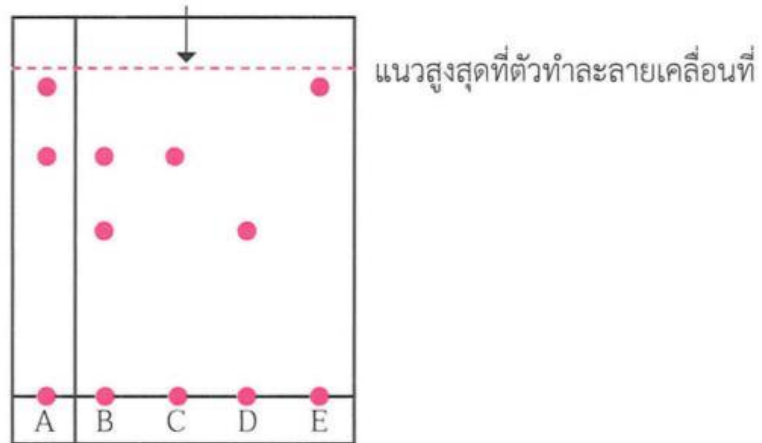
3.1 พอลิแซ็กคาไรด์ชนิดใดบ้างที่เป็นองค์ประกอบของแป้ง

3.2 พอลิแซ็กคาไรด์ชนิดใดบ้างที่พบในพืช

3.3 พอลิแซ็กคาไรด์ชนิดใดบ้างที่มีพันธะไกลโคซิดิกแบบ  $\beta$  ( $\beta$  - glycosidic bond)

3.4 พอลิแซ็กคาไรด์ชนิดใดบ้างที่พบในเซลล์กล้ามเนื้อ

6. ไดแซ็กคาไรด์ 5 ชนิด คือ A B C D และ E ถูกย่อยให้เป็นมอนอแซ็กคาไรด์ เมื่อนำผลิตภัณฑ์ที่ได้มาแยกด้วยเทคนิค paper chromatography ได้ผลการทดลอง ดังภาพ



ถ้ากำหนดให้จุด A คือ ผลจากการย่อยซูโครส จุดใดคือผลจากการย่อยมอลโทส และแล็กโทส ตามลำดับ

maltose point =

lactose point =