

# 为什么纤维素比淀粉量大呢-生物题 淀粉和纤维素-股识吧

## 一、生物题 淀粉和纤维素

淀粉与纤维素均属于有机物中的多糖，因一切有机物都是具有能量的，故而第一句不对淀粉与纤维素均能被降解，只不过纤维素的降解需要更苛刻的条件，不能被一般的生物体中的溶解酶轻易的降解而已，它在强酸或强碱中加高温就可被降解

## 二、淀粉和纤维素在成分和结构上的区别有哪些？

你和鉴别纤维素分解菌的培养基是药加淀粉，为什么这个就做实验？这种实验的方法，所以说要加点淀粉

## 三、淀粉与纤维素哪个的糖苷键更稳定？

展开全部纤维素的糖苷键更稳定。

纤维素从结构上看是线形的直链分子，不存在侧链，一束一束并排高度结晶的结构，分子呈丝状，这些分子以氢键的形式连接成纤维素胶束。

胶束中氢键的数目很多，所以结合得很牢固，物理和化学性质比较稳定

## 四、淀粉 纤维素

实际上这两种物质都是不同聚合度的混合物，纤维素一般比淀粉的聚合度高，因为聚合度不同，分子量就不同，就不能叫同分异构体了。

只是两者的单体都是葡萄糖，两者的单体是同分异构体， $\alpha$ -和 $\beta$ -异构。

都属于碳水化合物。

## 五、马铃薯中抗性淀粉和膳食纤维是同一种物质吗？

抗性淀粉存在于某些天然食品中，如马铃薯、香蕉、大米等都含有抗性淀粉，特别是高直链淀粉的玉米淀粉含抗性淀粉高达60%。

这种淀粉较其他淀粉难降解，在体内消化缓慢，吸收和进入血液都较缓慢。

其性质类似溶解性纤维膳食纤维是一种多糖，它既不能被胃肠道消化吸收，也不能产生能量。

和传统的六类营养素——蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质与水并列。

抗性淀粉是具有膳食纤维特性的淀粉，很多特性类似膳食纤维，但是两者又有根本的区别：膳食纤维进入结肠后，被分解吸收的比例很低，多数随着粪便排出体外；抗性淀粉进入结肠，几乎能被益生菌完全分解吸收，为益生菌补充大量营养，更加有利于肠道健康。

其分解产物乙酸丙酸丁酸等短式脂肪链，具有多种功效，例如协助分解血糖，降低血脂和总胆固醇，提高胰岛素敏感性等。

所以，抗性淀粉比普通膳食纤维来说，生理活性和功能大大增强了。

## 参考文档

[下载：为什么纤维素比淀粉量大呢.pdf](#)

[《股票交易最快多久可以卖出》](#)

[《股票打新多久可以申购成功》](#)

[《股票放多久才能过期》](#)

[《股票赎回到银行卡多久》](#)

[下载：为什么纤维素比淀粉量大呢.doc](#)

[更多关于《为什么纤维素比淀粉量大呢》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/article/27920454.html>