

Traubenzucker

(chem.: C₆-H₁₂-O₆)

Was ist Traubenzucker? Wie entsteht Traubenzucker?

Traubenzucker ist ein von Grönpflanzen durch den Prozess der [Potosynthese](#) im [Chlorophyll](#), dem Blattgrün der Blätter, hergestellter, hochenergetischer Stoff. Er dient in dieser Form als Energiespeicher für Pflanzen und letztlich somit für alle Lebewesen, mit nur sehr wenigen Ausnahmen aus z.B. der Tiefsee.

Hergestellt wird er im grünen [Chlorophyll](#) der Blätter aus Kohlenstoff, Wasser und Sauerstoff, unter Zuhilfenahme von Sonnenlicht, welches die Energie liefert, die durch die chemische Umwandlung im Traubenzucker gebunden wird. Durch den Verzehr bzw. Verbrauch, wird diese Energie wieder frei. Die chemische Formel ist C₆-H₁₂-O₆.

Traubenzucker gehört zu den Einfachzuckern und ist, wie alle Zucker, ein Kohlenhydrat. Er ist der wichtigste Energielieferant eines jeden [Organismus](#). Die roten [Blutkörperchen](#) und das Nierenmark sind sogar völlig auf Traubenzucker zur Energiegewinnung angewiesen, das Gehirn zum Teil.

siehe auch: [Chlorophyll](#) oder [Potosynthese](#)