



# UNIVERSIDAD DEL SURESTE

---

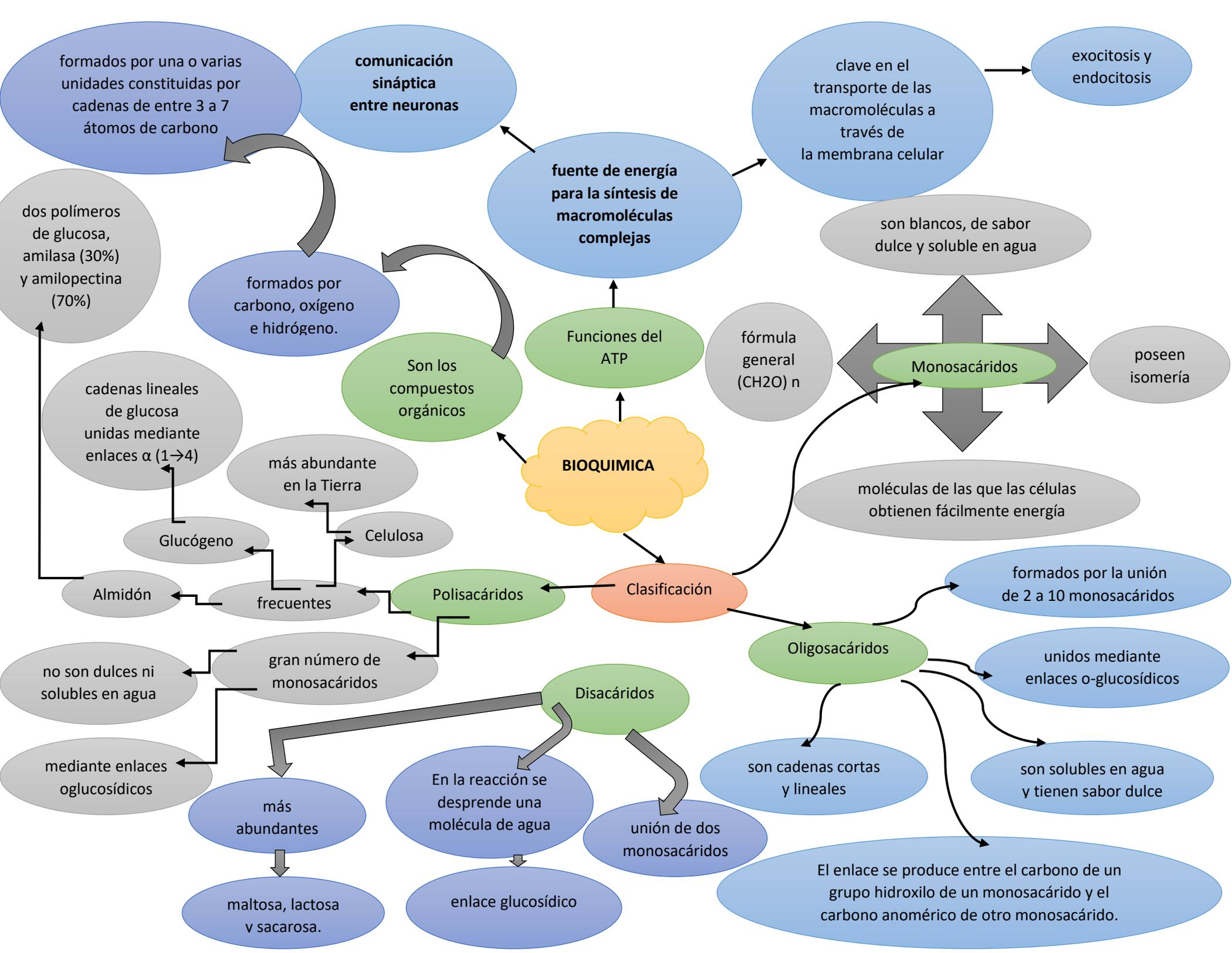
**CARRERA:**  
NUTRICION

**MATERIA:**  
BIOQUIMICA

**TEMA:**  
CARBOHIDRATOS Y FUNCION DEL ATP

**ALUMNO:**  
PUI RAMIREZ MANSENG

**LUGAR:**  
TAPACHULA DE CORDOBA Y ORDOÑEZ, CHIAPAS  
**13 DE JUNIO DEL 2020**



**BIOQUIMICA**

fuente de energía para la síntesis de macromoléculas complejas

clave en el transporte de las macromoléculas a través de la membrana celular

exocitosis y endocitosis

Son los compuestos orgánicos

formados por carbono, oxígeno e hidrógeno.

Funciones del ATP

comunicación sináptica entre neuronas

formados por una o varias unidades constituidas por cadenas de entre 3 a 7 átomos de carbono

son blancos, de sabor dulce y soluble en agua

Monosacáridos

poseen isomería

fórmula general (CH<sub>2</sub>O)<sub>n</sub>

moléculas de las que las células obtienen fácilmente energía

Clasificación

Polisacáridos

Oligosacáridos

Disacáridos

formados por la unión de 2 a 10 monosacáridos

unidos mediante enlaces o-glucosídicos

son cadenas cortas y lineales

son solubles en agua y tienen sabor dulce

El enlace se produce entre el carbono de un grupo hidroxilo de un monosacárido y el carbono anomérico de otro monosacárido.

más abundante en la Tierra

Glucógeno

Celulosa

Almidón

frecuentes

no son dulces ni solubles en agua

gran número de monosacáridos

más abundantes  
maltosa, lactosa v sacarosa.

En la reacción se desprende una molécula de agua  
enlace glucosídico

unión de dos monosacáridos

mediante enlaces oglucosídicos

dos polímeros de glucosa, amilasa (30%) y amilopectina (70%)

cadenas lineales de glucosa unidas mediante enlaces α (1→4)