

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

BIOQUIMICA

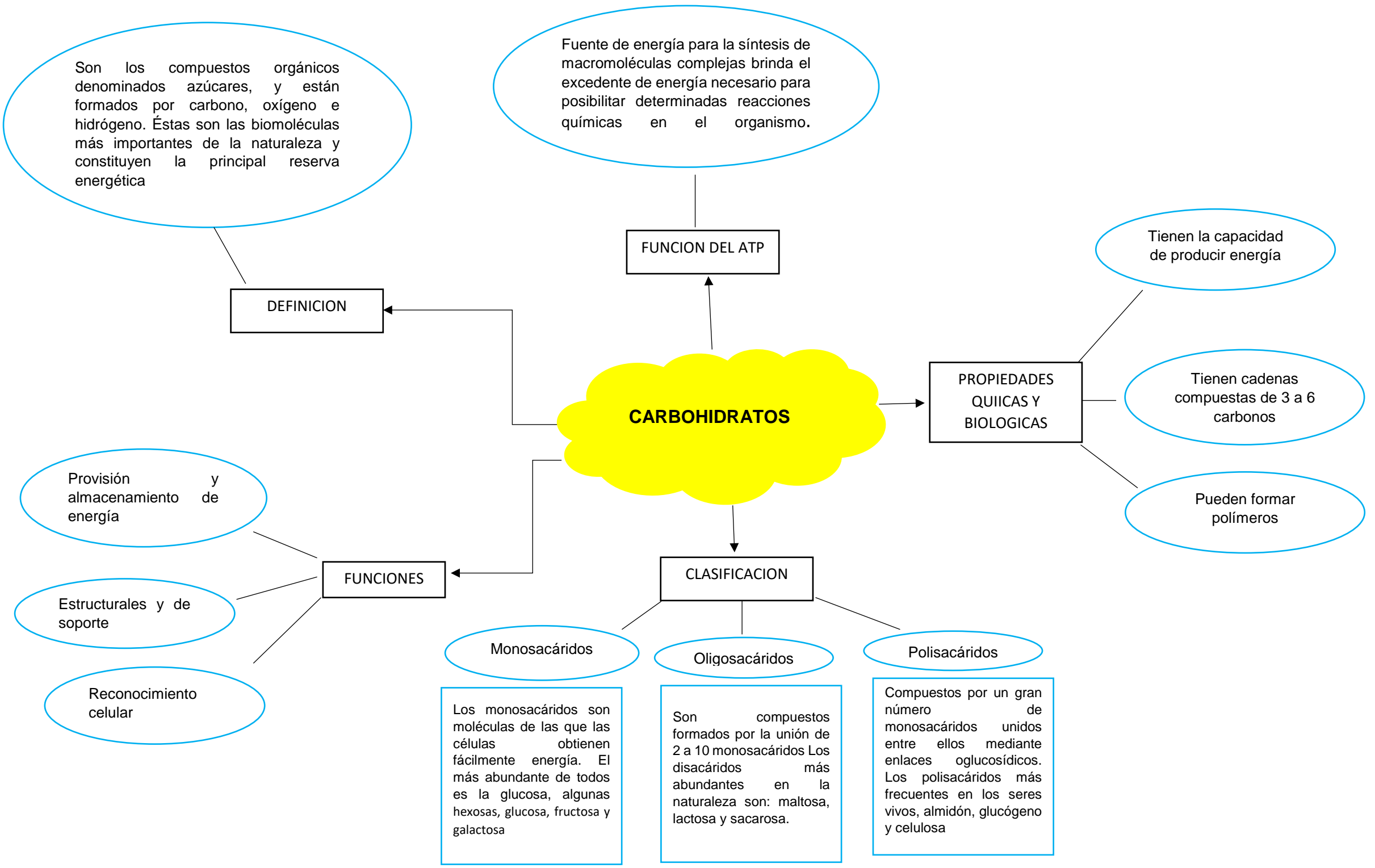
TEMA: CARBOHIDRATOS

CATEDRATICO: YENI KAREN CANALES HERNANDEZ

ALUMNO: MICHELL E. RAMON BORRALLEZ

3° CUATRIMESTRE GRUPO A

TAPACHULA, CHIAPAS A; 13 DE JUNIO DEL 2020



CARBOHIDRATOS

DEFINICION

Son los compuestos orgánicos denominados azúcares, y están formados por carbono, oxígeno e hidrógeno. Éstas son las biomoléculas más importantes de la naturaleza y constituyen la principal reserva energética

FUNCION DEL ATP

Fuente de energía para la síntesis de macromoléculas complejas brinda el excedente de energía necesario para posibilitar determinadas reacciones químicas en el organismo.

FUNCIONES

- Provisión y almacenamiento de energía
- Estructurales y de soporte
- Reconocimiento celular

CLASIFICACION

Monosacáridos

Los monosacáridos son moléculas de las que las células obtienen fácilmente energía. El más abundante de todos es la glucosa, algunas hexosas, glucosa, fructosa y galactosa

Oligosacáridos

Son compuestos formados por la unión de 2 a 10 monosacáridos. Los disacáridos más abundantes en la naturaleza son: maltosa, lactosa y sacarosa.

Polisacáridos

Compuestos por un gran número de monosacáridos unidos entre ellos mediante enlaces o glucosídicos. Los polisacáridos más frecuentes en los seres vivos, almidón, glucógeno y celulosa

PROPIEDADES QUIMICAS Y BIOLOGICAS

- Tienen la capacidad de producir energía
- Tienen cadenas compuestas de 3 a 6 carbonos
- Pueden formar polímeros