

Universidad del Sureste
Licenciatura en Nutrición
Bioquímica

Yeni Karen Canales Hernandez

3° Cuatrimestre

Mapa Mental

“Carbohidratos”

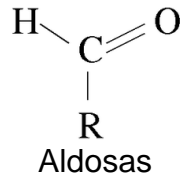
Diego Riquelme Cano Aquino

422419026

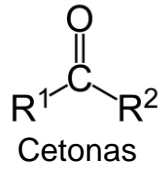
13 de junio de 2020

Tapachula, Chiapas

Poseen de tres a siete átomos de carbono.



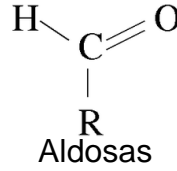
Aldosas



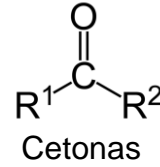
Cetonas

Monosacáridos
Simples

La mayoría de los oligosacáridos son polímeros de 2 a 20 unidades de monosacáridos.



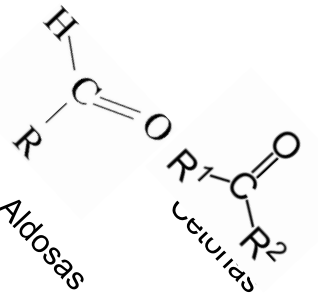
Aldosas



Cetonas

Oligosacáridos

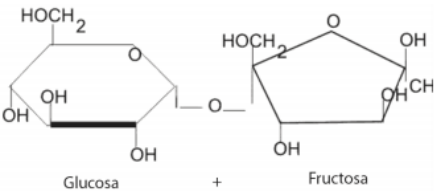
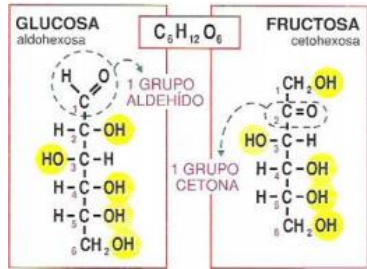
En general se consideran como polisacáridos a aquellos que están formados por la unión de más de 20 unidades de monosacáridos.



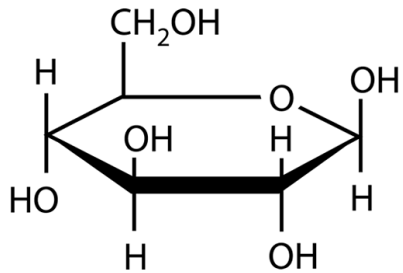
Polisacáridos

Aldosas

Cetonas



Sacarosa



Monosacáridos

Oligosacáridos

Polisacáridos

Clasificación

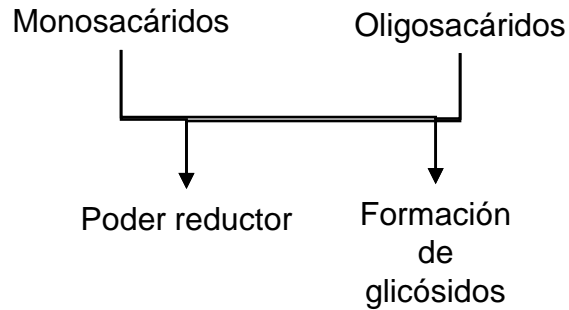
Estructura

Carbohidratos

Función del ATP

Propiedades químicas

Polisacáridos



pueden descomponerse, por hidrólisis de los enlaces glucosídicos entre residuos, en polisacáridos más pequeños, así como en disacáridos o monosacáridos.

El ATP actúa como la "moneda de energía de la célula, al transferir energía libre derivada de sustancia de potencial de energía superior hacia las de potencial de energía inferior.

Su digestión dentro de las células, o en las cavidades digestivas, consiste en una hidrólisis catalizada por enzimas digestivas (hidrolasas) llamadas genéricamente glucosidasas, que son específicas para determinados polisacáridos y, sobre todo, para determinados tipos de enlace glucosídico