



Nombre del alumno: Anzueto Reyes Salma Berenice

Nombre del profesor: Venegas Castro María de los Ángeles

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico.

Materia: Bioquímica.

Grado: 3° cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 5 de junio del 2020



**Clasificación de los carbohidratos (con base en su número de átomos de carbono, su grupo funcional, el número de unidades).**

**Clasificación de los carbohidratos de acuerdo al no. de carbonos**

**Triosas**

Carbohidrato que presenta tres carbonos en su esqueleto.

**Tetrosa**

Carbohidrato que presenta cuatro carbonos en su esqueleto.

**Pentosa**

Carbohidrato con cinco carbonos en su esqueleto.

**Hexosa**

Carbohidrato que va presentar seis carbonos en su esqueleto.

**Clasificación y de los carbohidratos en función del no. de sacáridos**

**Monosacáridos**

Contienen entre 3 y 6 átomos de carbono (triosas, tetrosa, pentosa y hexosa).

**Oligosacáridos**

Estos compuestos están formados por la unión de 2 a 10 monosacáridos, unidos mediante enlaces glucosídico.

**Polisacáridos**

Están compuestos por un gran número de monosacáridos unidos entre ellos mediante enlaces oglucosídicos.

**Descripción de propiedades de los Mono, Di y Polisacáridos.**

**Monosacáridos**

- Son los hidratos de carbono elementales, responden a la fórmula general es  $(CH_2O)_n$ .
- Constituidos de entre 3 y 8, según su número de carbonos.
- Son blancos, de sabor dulce y soluble en agua.
- 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.

**Disacáridos**

**Definición**

Se forman por la unión de dos monosacáridos y en esta reacción se desprende una molécula de agua y el enlace resultante se denomina glucosídico.

**Clasificación**

**Maltosa**

Formada por la unión de 2 moléculas de glucosa, se encuentra en los granos de la cebada y se conoce como malta.

**Lactosa**

Unión de una molécula de glucosa y una de galactosa y es el azúcar presente en la leche de los mamíferos.

**Sacarosa**

Se forma por la unión de una molécula de glucosa y una de fructosa y es el principal disacárido de los vegetales.

**Polisacáridos**

- Compuestos por un gran número de monosacáridos unidos entre ellos mediante enlaces oglucosídicos.
- No son dulces ni solubles en agua.
- Los polisacáridos más frecuentes en los seres vivos son el almidón, glucógeno y celulosa.

## Bibliografía

Universidad del sureste. (2020). Antología de bioquímica. PDF. P. 24-26.

Recuperado de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/51395ff0ec8c0d6153b749356f2f8e0f.pdf>