



Nombre: Carlos Alberto Avendaño Ballinas

Docente: María De Los Ángeles Venegas

Licenciatura: Nutrición

Materia: Bioquímica

Universidad: UDS

Trabajo: Cuadro Sinóptico

Grado y Grupo: 3-A

# Carbohidratos

## Propiedades monosacáridos

Son sólidos cristalinos de color blanco y de sabor, dulce solubles en agua e insolubles en disolventes.

## ¿Qué es?

Son biomoléculas que también toman los nombres de hidratos de carbono

## disacáridos

Son semejantes a los de los monosacáridos son sólidos cristalinos unos pierden el poder reductor de los monosacáridos

## Grupos

Monosacáridos, Disacáridos y polisacáridos

## ¿están compuestos por?

## Polisacáridos

Son polímeros cuyos monómeros constituyentes son monosacáridos los cuales se unen repetitivamente.

Por su parte están compuestos por dos monosacáridos.