



Nombre de alumnos: Alejandra Villa Domínguez

Nombre del profesor: María De Los Ángeles Venegas

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico

Materia: Bioquímica

Grado: 3°

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 04 de junio de 2020.

Bibliografía:

Universidad del Sureste. (2020). Antología de Bioquímica. Pdf. Recuperado de plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/signatura/5cof0151ed7a7da33fbb05063dfa5ee6.pdf

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

Clasificación de los carbohidratos de acuerdo al número de carbonos

- Triosas= tres carbonos
- Tetrosas= cuatro carbonos
- Pentosas= cinco carbonos
- Hexosas=seis carbonos

Clasificación de los carbohidratos en función del número de sacáridos

- Monosacáridos
 - Triosas
 - Tetrosas
 - Pentosas
 - hexosas
- Oligosacáridos
 - Constituidas por la unión de 2 a 9 monosacáridos cíclicos
- Polisacáridos
 - Constituidos por un gran número de monosacáridos, mediante enlaces glucosídicos

Descripción de propiedades de los Mono, Di y polisacáridos

- Monosacárido
 - * Responden a la fórmula general es (CH_2O)
 - * Se denominan triosas, tetrosas, pentosas etc.
- Oligosacáridos
 - * Son solubles en agua y tienen sabor dulce
 - * Son de cadenas cortas y lineales
- Polisacáridos
 - * no son dulces ni solubles en agua
 - * Los más frecuentes en seres vivos: almidón, glucógeno y celulosa