

Nombre de alumnos: Esmeralda Monserrat Navarro Avendaño

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas Castro

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico “Carbohidratos”

Materia: Bioquímica

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 3 Cuatrimestre

Comitán de Domínguez Chiapas a 05 de junio de 2020.

Carbohidratos

Clasificación de acuerdo con el n. de carbonos

Aldosas y cetosas contienen entre 3-8 carbonos

Se les denomina

Con un prefijo en griego que nos indica el n. de carbonos

Ejemplo

- 3- Triosas
- 4- Tetrasas
- 5- Pentosa
- 6- Hexosa

Clasificación en función del n. de sacáridos

-Monosacáridos

Formados entre 3-8 carbonos

-Oligosacáridos

Formados por la unión de 2 sacáridos

-Polisacáridos

Formados por mas de 2 sacáridos

Descripciones de sus propiedades

-Monosacáridos

- Moléculas elementales
- Formula general $(CH_2O)_n$.
- Son blancos, dulces, solubles al agua.

Ayuda

- A la célula que fácilmente obtenga energía.
- A formar disacáridos

Ejemplos

- Mas abundante glucosa
- Algunas hexosas fructosa, galactosa

-Disacáridos

- Se forman por la unión de dos monosacáridos
- Son blancos, dulces, solubles en agua.

Reacción

Desprende una molécula de agua forma el enlace glucosídico

Abundantes en la naturaleza

- Maltosa (unión de dos glucosas)
- Lactosa (unión de glucosa y galactosa)
- Sacarosa (unión de glucosa y fructosa)

-Polisacáridos.

- Compuesto
- Tiene un gran número de monosacárido unidos.
- No son solubles en agua, ni dulces

Mas frecuentes en los seres vivos

- Almidón
- Glucógeno
- Celulosa

Bibliografía:

Universidad del sureste (2020) antología de Bioquímica .pdf pág. 24-26 recuperado
<file:///C:/Users/Esme%20Navarro/Desktop/antologia%20Nutricion%203%20cuatri/bioquimica.pdf>

