



Nombre de alumno: Luz Alejandra Pérez Hernández.

Nombre del profesor: María De Los Ángeles Venegas.

Nombre del trabajo: cuadro sinóptico.

Materia: bioquímica.

Grado: 1.

Grupo: A.

PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas 12 de octubre del 2020.

INTRODUCCION.

Los carbohidratos se encuentran en los alimentos que consumimos pero que son realmente los carbohidratos tienen carbono, oxígeno e hidrógeno, por cada oxígeno hay dos hidrógenos, se conoce en otra palabra como sacárido.

Sacárido se refiere a algo dulce que de ahí proviene la glucosa, la glucosa puede ser una molécula única que quiere decir que es azúcar simple o forma moléculas grandes. En los siguientes párrafos se encuentra resumidamente la información de los carbohidratos.

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

Los carbohidratos son la principal reserva energética de ahí obtenemos toda nuestra energía los carbohidratos producen y almacenan energía en las células.

La clasificación es monosacáridos que son azúcares simples, oligosacáridos que son compuestos que se forman de los monosacáridos de 2 a 10.

Los disacáridos son formados por la unión de monosacáridos y de poli cadenas los más abundantes son maltosa, lactosa y sacarosa.

Polisacáridos compuestos por unión de varios monosacáridos. La estructura de estos son vareadas la de los monosacáridos tienen una forma simple no se hidrolizan.

Las propiedades químicas y biológicas de los monosacáridos que tienen un poder reductor y formación glucósidos.

Y la estructura molecular de los disacáridos hidratos de carbono formados de dos monosacáridos, el carbono reacciona con el carbono de otro monosacárido.

Cada uno de ellos contiene distintas propiedades las propiedades químicas y biológicas de los disacáridos, son sólidos, cristalinos, de color blanco y soluble al agua. El enlace O-glucosúrico interviene las O-H de los carbonos anoméricos.

La estructura molecular de los polisacáridos son los glúcidos están formados por una unión de una gran cantidad de los monosacáridos, son polímeros, polisacáridos de reserva y polisacáridos estructurales existen esos dos tipos.

Propiedades químicas y biológicas de los polisacáridos se pueden descomponer en los glucósidos en la formación de cada enlace glucósido sobre una molécula de agua.

Métodos de purificación de los carbohidratos.

Carbohidratos reductores:

Los carbohidratos son biomoléculas esenciales para los seres vivos ya que son la principal fuente de energía, además de cumplir diversas funciones a nivel celular y estructura todos los monosacáridos son azúcares reductores.

Cristalización: es un proceso por el cual a partir de un gas un lípido o una disolución los iones átomos o moléculas establecen enlaces.

Prueba de Trommer: el hidróxido de sodio y algunas gotas de solución diluida de sulfato de cobre.

Prueba de selivanoff: prueba que se hace para distinguir aldosas y cetosas.

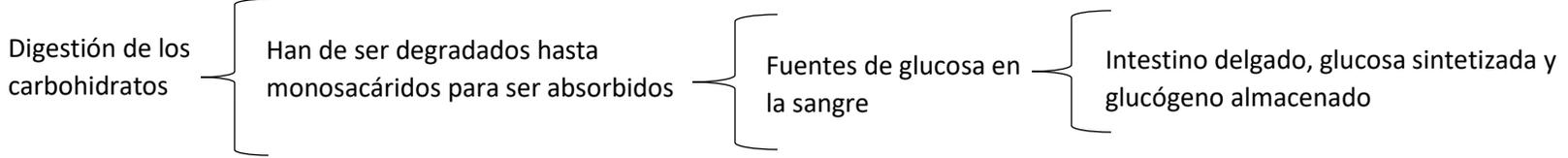
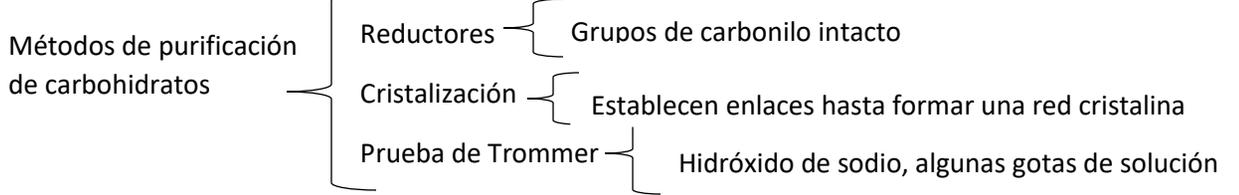
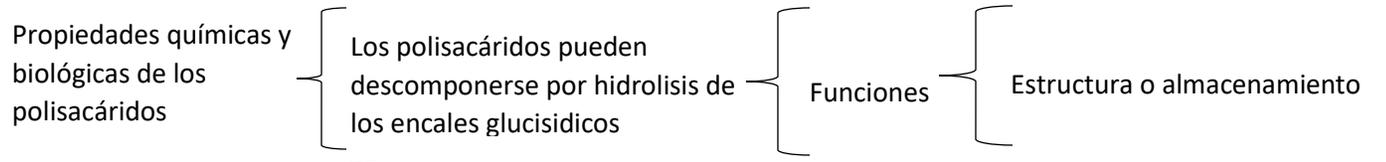
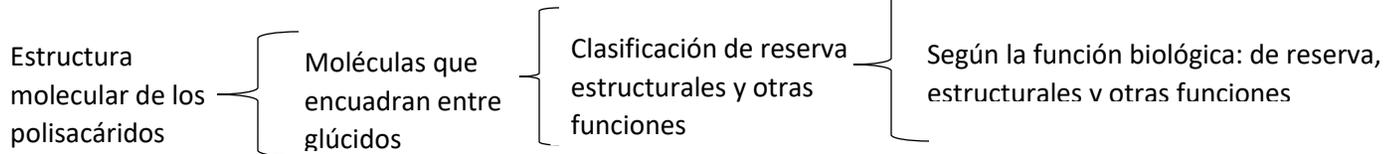
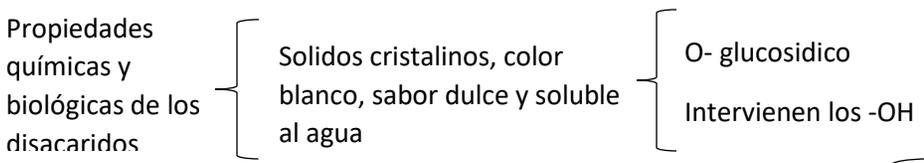
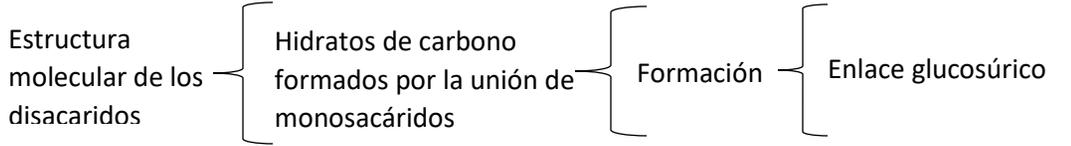
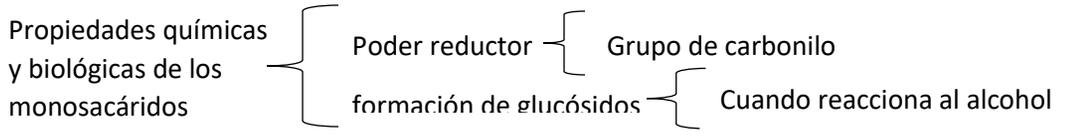
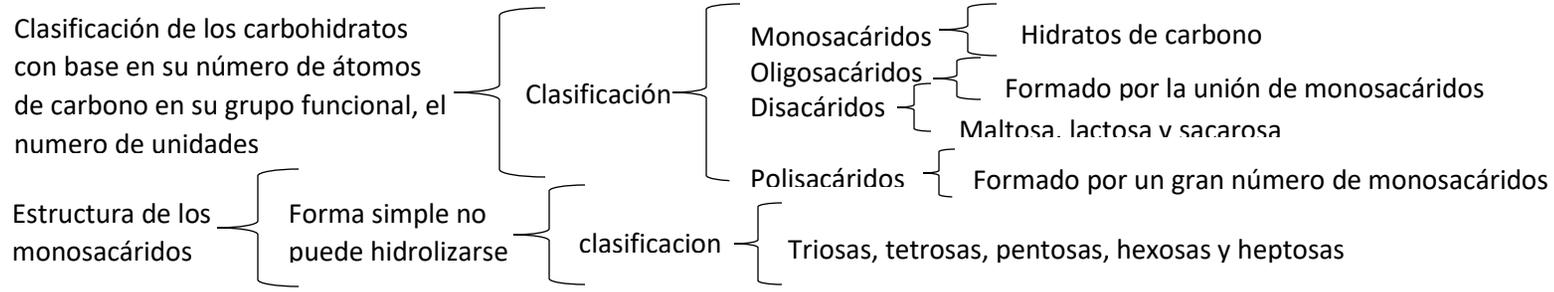
Prueba de molish: es una reacción que tiñe cualquier cualquier carbohidrato presente en una disolución.

Hidroxilo hemiacetalico: es el que interviene en la formación del enlace hemiacetal para ciclar la forma lineal.

Osanoza: tipo de hidratos de carbono derivado de diferentes azucares.

Esto es una pequeña explicación de los temas para el cuadro sinóptico siguiente que deriva de estos temas.

Carbohidratos



CONCLUSION.

Como ya vimos los carbohidratos son bioelementos esenciales primarios, C, H, O, N son indispensables para la vida ya que aportan energía, forman parte de estructura celular y tienen otras funciones como de transporte, defensas etc.

Todos ayudan y almacenan energía, por eso los carbohidratos son tan importantes porque nos ayudan a tener energía en el cuerpo están los monosacáridos, polisacáridos, oligosacáridos y disacáridos.

Todos tienen propiedades químicas.

Tenemos la digestión para utilizar los carbohidratos que han de ser degradados para ser absorbidos.

Bibliografía.

<https://www.bioenciclopedia.com/carbohidratos-clasificacion-y-estructura/>

<https://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/dieta-equilibrada/macronutrientes/funcion-de-los-carbohidratos-3479>