

Nombre de alumno: Pablo David Gómez Valdez

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas

Nombre del trabajo: carbohidratos

Materia: Bioquímica

Grado: 1

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas Septiembre 2020.

Introducción:

· El termino carbohidratos se refiere a los compuestos orgánicos denominados azúcares y están formados de carbono , oxígeno e hidrógeno ya que estos son tan importantes en la vida de los seres vivos los cuales son una fuente de energía ,¿De que están los carbohidratos? Estos están formados por una o bastantes unidades que están echas por cadenas de aproximadamente 3 a 7 átomos de carbono ya que uno de esos carbonos es un grupo llamado carbonilo, aldehído -CHO, cetona -CO.

Los demás átomos están unidos a grupos hidroxilo -OH por lo cual se denominan polihidroxialdehidos o aldosas y polihidroxicenotas o cetosas.

Ya sabemos que los polihidroxialdehidos y polihidroxicenotas se pueden unir mediante enlaces covalentes , para dar lugar a polímeros , estos enlaces se denominan enlaces O-glucosídico los carbohidratos estps se utilizan para hacer una reproducción y almacenar energía en las células “glucosas,almidon,glucogeno” algunos de ellos son asociados a lípidos y más .

Se clasifican como :

Monosacaridos , Oligosacáridos ,Disacaridos, polisacáridos y polisacáridos verdes .

Carbohidratos

· Que son

Estos son los compuestos orgánicos denominados azúcares y están formados por carbono, oxígeno e hidrógeno.

· se clasifican

· Sirven para

· Monosacáridos
· Oligosacáridos
· Disacáridos
· Polisacáridos
 Polisacáridos vegetales
· Relevantes: Glucoproteínas y glucolípidos

· Están formados por

Estas biomoléculas son las más importantes en la naturaleza ya que sirven para la principal reserva energética de los seres vivos.

Los carbohidratos están formados por una o más unidades constituidas por cadenas de entre 3 a 7 átomos de carbono

· Estructura de Disacáridos

· Propiedades químicas y biológicas

· Enlaces covalentes

· Grupo de carbonos

Disacáridos. Son un tipo de hidratos de carbono, formados por la unión de dos monosacáridos iguales o distintos. Los disacáridos más comunes son la sacarosa, la lactosa, la maltosa, la trehalosa, Formación Cuando el enlace glicosídico se forma entre dos monosacáridos, el holósido

• La propiedades químicas más importantes de los monosacáridos son: • Poder reductor. • Formación glicosidos.

Este tipo de enlace se utiliza para unir Las polihidroxialdehídos y las polihidroxicetonas para dar lugar a polímeros.

carbonilo, aldehído $-CHO$, o cetona $-CO-$, el resto de los átomos están unidos a grupos hidroxilo $-OH$.

Conclusión

Con terminación a lo que hemos visto en todo este tiempo queda entendido que los carbohidratos son fundamentales en la vida humana ya que es un factor importante para la reservación de energía ya que si energía pierde muchos recursos en el cuerpo , estos son componentes biomoleculares con muchos aspectos diferentes lo cual por lo mismo se clasifican de otras maneras antes mencionados y con diferentes propósitos para cada uno de ellos en su funcionamiento en este campo que es la vida human , comprendemos todas sus estructuras , componentes , propiedades y mas

Sin embargo se conocen de muchas maneras como lo hemos escuchado en el transcurso de la vida talvez muchos han oído el llamarle una proteína u otro tipo de ese mismo origen de carbohidratos como es el azúcar , el chocolate entre otros mas , y para que se utilizan dando esa energía requerida .