

Clasificación de los carbohidratos

Monosacáridos

Son los hidratos de carbono elementales, responden a la fórmula general es $(CH_2O)_n$, donde n es un número entero comprendido entre 3 y 8, según su número de carbonos se denominan triosas, tetrasas o pentosas.

Oligosacáridos

Son compuestos formados por la unión de 2 a 10 monosacáridos, unidos mediante enlaces oglucosídicos. En general son solubles en agua y tienen sabor dulce. Los oligosacáridos son cadenas cortas y lineales

Son compuestos por un gran número de monosacáridos unidos entre ellos mediante enlaces oglucosídicos. Generalmente no son dulces ni solubles en agua.

Disacáridos

Ejemplos

Almidón.
Es el polisacárido de reserva de las plantas, constituido por dos polímeros de glucosa

Glucógeno.
Es la principal sustancia de reserva de los animales. Es especialmente abundante en el hígado

Celulosa.
Es un polisacárido muy importante, que entra a formar parte de la estructura de las células vegetales, siendo por ello la molécula orgánica más abundante sobre la Tierra

Quitina
Principal componente del exoesqueleto de los insectos y de los crustáceos y de la pared que cubre las células de los hongos.