



Nombre de alumno: yuriceyda López Velasco.

Nombre del profesor: Lic. María de los ángeles Venegas castro.

Nombre del trabajo: tema: carbohidratos identifica y reconoce las propiedades químicas de los carbohidratos.

PASIÓN POR EDUCAR

Materia: bioquímica 1

Grado: 1 cuatrimestre.

Grupo: B

Comitán de Domínguez Chiapas octubre de 2020.

La clasificación de los carbohidratos son que son compuestos orgánicos denominados azúcares y están formados por 3 a 7 átomos que así tienen grupos los átomos que son el aldehído CHO y la cetona CO y así la estructura de los monosacáridos son los que se constituyen de una manera simple donde podemos normalmente que son clasificados según el número de átomos de cada uno, las propiedades químicas y biológicas son las propiedades químicas para la formación de los glicósidos de este tipo de acciones la estructura molecular es cuando están los disacáridos formados por la unión de dos monosacáridos o distintos así también las propiedades químicas y biológicas de los disacáridos son las que más que nada son semejantes a los sólidos cristalinos y así contienen diferentes características que son muy diferentes entre sí.

La estructura molecular de los polisacáridos son que se encuadran con los glúcidos por cada unión de una gran y existen los polisacáridos de reserva y los polisacáridos de estructura en la cual es tratada de cómo están de estructuras orgánicas.

Las propiedades químicas más que nada son el pH (acidez) de una sustancia o disolución y una etapa de formación es la variación de que se produce en la reacción de formación de un compuesto.

Métodos de purificación de los carbohidratos son los reductores que poseen un grupo carbonilo con otras moléculas así también se trata de una solución de hidróxido de sodio, y algunas gotas de solución diluidas así también es una prueba química que se puede distinguir entre las aldosas y cetosas, y más que nada es utilizado a una disolución de α -naftol al 5% en etanol 96° por ejemplo los cristales amazónicos que son varias significativas donde quiere lo puedes encontrar.

La digestión de los carbohidratos es el único polisacárido es una reacción ha de ser degradado hasta monosacáridos que rompe la cadena lineal de amilosa dejando libres moléculas de glucosa así ay azúcares.

Clasificación de los
Carbohidratos.
Son los compuestos
Orgánicos denominados
Azúcares y están formados
Por carbono, oxígeno y
Hidrogeno.

Monosacáridos:

Son los hidratos de carbono
elementales responden
A la formula general es (CH_2O)
De donde son los carbonos,
Triosas, tetrasas y pentosas).

Polisacáridos vegetales

compuestos por un gran
numero de monosacáridos
unidos entre ellos mediante
enlaces y así no contiene
glucosa.

oligosacáridos

son compuestos formados
por la unión de 2 a 10
monosacáridos unidos
mediante enlaces.

Disacáridos

se forman por la unión
De dos monosacáridos
Mas abundantes en la
Naturaleza que son la
(maltosa, lactosa y sacarosa).

