



Nombre de alumno: Nelly Janeth aguilar Escobedo

Nombre del profesor: maría de los ángeles Venegas castro

Nombre del trabajo: cuadro sinóptico

Materia: bioquímica

Grado: primero

Grupo: "A"

Comitán de Domínguez Chiapas a 17 de octubre de 2020.

Introducción

En el siguiente cuadro sinóptico tomaremos en cuenta los temas de antología, los temas están relacionados entre sí podremos notarlo, los temas son temas sencillos y espero que sea de entendimiento mi cuadro sinóptico, también espero y sea de su agrado, para comenzar el primer tema es la clasificación de los carbohidratos, este tema es un tema sencillo y no hay necesidad de usar mucha extravagancia para entenderle, el siguiente tema es Estructura de los monosacáridos este tema está relacionado con el primero ya que es parte de compuestos, el tercer tema es propiedades químicas y biológicas de los monosacáridos pues como dice el tema, se habla sobre eso y es corto y bien estructurado, el cuarto tema es la estructura molecular de los disacáridos también es una unión de monosacáridos y el último tema es propiedades químicas y biológicas de los disacáridos en este habla de que es este compuesto, que propiedades tiene y como están formados.

Bioquímica

Clasificación de los carbohidratos

Son compuestos orgánicos que se denominan azúcares y están formados por carbono, oxígeno e hidrógeno

Los carbohidratos se forman por cadenas de 3 a 7 átomos de carbono uno de esos es un grupo de carbonilo.

Se clasifican por: monosacáridos, oligosacáridos y disacáridos.

Estructura de los monosacáridos

Constituyen a la fórmula más simple, estos no pueden hidrolizarse

Se clasifican según su número de átomos: triosas, tetrasas, pentosa, hexosa y heptosa.

Estos tienen dos formas de presentar sus moléculas por la fórmula lineal de Fisher o la cíclica de Haworth.

Propiedades químicas y biológicas de los monosacáridos.

Las propiedades más importantes de los monosacáridos son: poder reductor y Formación de glicósidos

La formación de los glicosidos ocurre cuando reacciona un monosacárido con un alcohol.

Estructura molecular de los disacáridos

Son un tipo de hidratos de carbono que se forman por la unión de dos monosacáridos iguales o distintos

Los disacáridos más comunes son: la lactosa, la maltosa, la sacarosa y trehalosa.

Cuando dos moléculas de monosacáridos se condensan por enlace glucídico, es decir se produce una unión donde se pierde una molécula de agua, se forma un disacárido.

Propiedades químicas y biológicas de los disacáridos

Son sólidos cristalinos de color blanco, sabores dulces y solubles al agua, algunos pierden el poder reductor de los monosacáridos y otros no.

Los principales disacáridos son la maltosa o azúcar de Malta, la lactosa o azúcar de la leche, la sacarosa o azúcar de caña, la celobiosa y por último la isomaltosa.

Conclusión

En conclusión estos temas son de importancia y no todos sabemos cómo es que se encuentran los carbohidratos, la importancia que tiene, como son, cuál es su compuesto y así, creo que es un tema algo fácil más que nada es un tema sencillo y claro siento que no hay que darle tantas vueltas, esto no quiere decir que no podamos investigar más para saber más del tema porque es un tema interesante, espero que sea de su agrado.

Fuente de consulta.

Libro de bioquímica del área de medicina veterinaria y zootecnia.

UDS.