



Nombre de alumno: **Carlos Luis Samayoa López**

Nombre del profesor: **María De Los Ángeles**

Nombre del trabajo: **Cuadro Sinóptico**

Materia: **Bioquímica**

Grado: **1**

Grupo: **A**

PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas a 15 de Octubre de 2020.

## INTRODUCCION

Los carbohidratos son compuestos orgánicos llamados azúcares, compuestos de carbono, Oxígeno e Hidrógeno. Monosacáridos: carbohidratos simples, La fórmula general de la respuesta es  $(CH_2O)$ . Oligosacáridos: son compuestos formados Está compuesto por 2 a 10 monosacáridos. Fallo: Están compuestos por la unión de dos Monosacárido. Polisacáridos vegetales: de muchos Monosacárido. Almidón. Es el polisacárido de reserva de las plantas, compuesto por dos Polímero de glucosa. Constituyen la forma más simple, los monosacáridos se clasifican según sus átomos La posición del átomo de carbono y del grupo carbonilo en la molécula por otro lado el poder reductor se debe a las características reductoras del grupo carbonilo, Esta propiedad química es utilizada en azúcares reductoras en orina, La formación de glucósidos ocurre cuando reacciona un monosacárido con un alcohol, Este enlace que es capaz de unir largas cadenas de monosacáridos, se denomina enlace glucosúrico

Clasificación de los  
carbohidratos (átomos  
de carbono, grupo  
funcional, número de  
unidades)

**Estructura MONOSÁCARIDS:** Es el método Simple, no se pueden hidrolizar en una clasificación simple de monosacárido: trisacárido (3 átomos de carbono), tetrasacárido (4 átomos de carbono), pentosa (5 átomos de carbono), hexosa (6 átomos de carbono), heptosa Azúcar (7 átomos de carbono) carbono), expresado como fórmula lineal defisher, fórmula de bucle Hayworth.

**Átomos:** Los compuestos orgánicos del azúcar son Forma de carbono, clasificación Monosacáridos, disacáridos, Oligosacáridos, polisacáridos.

**Estructura disacáridos:** Son carbohidratos compuestos por dos monosacáridos iguales, los disacáridos comunes, sacarosa, lactosa, maltosa y trehalosa. Isomalt se compone de dos glucosas, y su nombre de sistema es  $\alpha$ -D-glucosylglycosyl)-D-glucopyranose o G (1a@6 para abreviar) G.

Propiedades químicas y biológicas MONOSACÁRIDOS. Propiedades químicas importantes, reducen el poder, La formación de glucósidos. Un fenómeno llamado Rotación, rotación con hidroxilo (OH) Hidrógeno carbonilo.

Propiedades químicas y biológicas Disacáridos. Son disacáridos Similar a los monosacáridos: son tejidos Blanco cristalino, dulce, soluble en agua, principalmente biondisacáridos, maltosa o maltosa, lactosa o azúcar de leche, sacarosa o sacarosa y remolacha

**Estructura molecular de los Polisacáridos:** Son biomoléculas contenidas entre los carbohidratos. Están compuestas por una gran cantidad de monosacáridos combinados. Los polisacáridos tienen más de diez cadenas (ramificadas y no ramificadas). Los monosacáridos y polisacáridos son polímeros cuyos monómeros son monosacáridos y están conectados repetidamente por enlaces glucosúricos.

**Propiedades químicas y biológicas de los polisacáridos:** Los polisacáridos se pueden descomponer hidrolizando los enlaces glucosúricos entre ellos. Residuos en polisacáridos más pequeños y sus disacáridos o monosacáridos La digestión en la célula o cavidad digestiva se realiza por hidrólisis. Catálisis de enzimas digestivas.

**Métodos de purificación del carbohidrato:** Los carbohidratos reductores son carbohidratos que tienen un grupo carbonilo completo (grupo funcional) y pueden reaccionar con él. La cristalización del agente reductor y otras moléculas es un proceso del gas En un líquido o solución, los iones, átomos o moléculas forman enlaces para formar una red. Cristal, la unidad básica del cristal.

**Digestión de los carbohidratos:** El almidón es el único polisacárido que está altamente disponible para los animales. Existen y se absorben monogástricos y disacáridos. Monosacárido. Los monosacáridos libres se combinan con iones de sodio y los azúcares se transportan activamente a las células absorbentes. El absorbido (intracelular) es transportado por la sangre portal al hígado.

**Nota:** Este cuadro sinóptico es la continuación del cuadro de la página anterior.

## CONCLUSIÓN:

Los puntos principales de los que hable fueron: la clasificación de los carbohidratos (basada en el número de átomos de carbono, grupos funcionales y el número de unidades), la estructura de los monosacáridos, las propiedades químicas y biológicas de los monosacáridos, la estructura molecular de los azúcares, la química de los disacáridos y la química de los disacáridos. Características biológicas, estructura molecular de los polisacáridos, características químicas y biológicas de los polisacáridos, métodos de purificación. Los carbohidratos, la digestión de los carbohidratos están hablando de cómo se compone cada alimento, Clasificación, sus interrelaciones, qué proceso se utiliza para realizar la clasificación, etc.