



Nombre de alumno: Carmen Yamileth López José

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas Castro

Nombre del trabajo: cuadro sinóptico

Materia: bioquímica

Grado: 1

Grupo: "A"

PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas a 29 de Enero de 2020.

CONCLUSIÓN

Los carbohidratos son compuestos orgánicos denominados azúcares y están formados por carbono, oxígeno e hidrógeno, los carbohidratos están formados por una o varias cadenas de entre 3 a 7 átomos de carbono. Se utilizan para producir y almacenar energía por las células (glucosa, glucosídicos y almidón). Se clasifican en Monosacáridos, Disacáridos y Polisacáridos, los Monosacáridos son los hidratos de carbono que responden a la fórmula general es $(CH_2O)_n$ donde n es un número entero comprendido del 3 al 8, según su número de carbono en general son blancos, de sabor dulce y soluble en agua; Disacáridos se forman por la unión de dos monosacáridos, los disacáridos más abundantes en la naturaleza es la Maltosa, lactosa, sacarosa; Polisacáridos no son dulce ni solubles en agua, los polisacáridos más frecuentes en los seres vivos es el almidón, glucógeno y celulosa, están formados únicamente por unidades de glucosa, otro polisacárido como la quitina, no contienen glucosa sino un monosacárido proveniente de ella.

Clasificación de los carbohidratos

Carbohidrato

Es una sustancia sólida, blanca y soluble

Es un compuesto orgánico denominado azúcares

Están formados por:

Por una o varias cadenas entre 3 a 7 átomos

Son biomoléculas importantes para la naturaleza

¿Quiénes son los principales productores de carbohidrato?

Las plantas

Proviene de la fotosíntesis

Monosacárido

Son hidratos de carbono

Son blancos de sabor dulce y soluble en agua

Su fórmula general es CH_2O

glucosa

Tejido de vegetales y sangre

Elemento de azúcar más básico

fructosa

Esta se encuentra en las frutas y verduras

Es la azúcar mas dulce

galactosa

Es el azúcar que se encuentra solo en la leche de los mamíferos

Disacáridos

Se forman por la unión de dos monosacáridos

Los disacáridos mas abundantes son

Maltosa

Se encuentra en los granos de cebada y se conoce como maltosa

Lactosa

Se presenta en la leche de los mamíferos

sacarosa

Esta formada por la unión de la glucosa y una de fructosa

Polisacáridos

No son dulce ni solubles en agua

Los polisacáridos más frecuentes son

Almidón

glucogeno

celulosa