

BIOQUIMICA

CUADRO SINOPTICO CARBOHIDRATOS

MTRA. BEATRIZ LOPEZ LOPEZ

PRESENTA EL ALUMNO:

Gloria Daniela Jiménez Pérez

GRUPO, SEMESTRE y MODALIDAD:

Ier. Cuatrimestre "A" Lic. En Enfermería

Pichucalco, Chiapas

4 de diciembre del 2020.

CARBOHIDRATOS

DEFINICIÓN

Los carbohidratos, llamados formalmente glúcidos o hidratos de carbono, son biomoléculas que continúen carbono, hidrogeno y oxígeno, y que están formados por moléculas de azúcar que al descomponerse forman la glucosa, sustancia que funge como combustible para el cuerpo al proporcionar energía y potencia a todas sus funciones

CLASIFICACIÓN

Monosacáridos

Azúcares simples que son glúcidos más sencillos. Se caracterizan por pasar a través de la pared del tracto alimentario sin sufrir modificación por parte de las enzimas encargadas de la digestión. Ej. La glucosa, la fructosa y la galactosa.

Disacáridos

Compuestos de azúcares simples, resultado de la unión de dos monosacáridos. Pero para que el tracto alimentario los absorba, los convierte a monosacáridos. Ej. La sacarosa, la lactosa y maltosa.

Polisacáridos

Hidratos de carbono de mayor complejidad. Pueden ser metabolizados por algunas bacterias y protistas, algunos son fuentes comunes de energía en la alimentación. Ej. el almidón, el glicógeno, la celulosa y la quitina

FUNCIONES

- + Cuando el cuerpo descompone los azúcares en glucosa, se obtiene energía para realizar nuestras actividades cotidianas.
- + Al ser una sustancia que el cuerpo no descompone, la fibra ayuda a tener una sensación de saciedad que impide que el organismo sienta más hambre. Esto puede controlar el peso y las tallas.
- + Las fibras, tanto solubles como insolubles, mejoran la digestión. Además, la soluble reduce niveles de colesterol y regula el azúcar en la sangre, lo que se relaciona con un menor riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares, obesidad y diabetes tipo 2.