



Nombre de alumno:
Karla Viviana López López

Nombre del profesor:
María de los Ángeles Venegas

Nombre del trabajo:
Unidad II y III cuadro sinóptico

Materia:
Bioquímica

Grado:
1er cuatrimestre

Grupo:
LEN1055C0120-B

Carbohidratos

Clasificación

Monosacáridos

Hidratos de carbono elementales, responde a la fórmula general $(CH_2O)_n$ un número comprendido entre 3 y 8 número de carbonos se denominan

Monosacáridos

Moléculas de las que las células obtienen fácilmente energía.

Oligosacáridos

Formados por la unión de 2 a 10 monosacáridos, son solubles en agua y tienen sabor dulce.

Disacáridos

Forman por la unión de dos monosacáridos, los disacáridos más abundantes en la naturaleza son maltosa, lactosa y sacarosa.

Estructura de monosacáridos

Pueden hidratarse a otra más sencilla, y se clasifican según el número de átomos de carbono y según la posición de molécula.

Propiedades físicas.

Monosacáridos son sólidos cristalinos de color blanco.

Propiedades químicas y biológicas de los monosacáridos.

El poder reductor se debe a las características reductoras del grupo carbonilo.

Estructura molecular de los disacáridos.

Disacáridos hidratados de carbono, la unión de dos monosacáridos iguales o distintos, formación enlace glicosídico de forma de dos monosacáridos.

Propiedades químicas y biológicas de los disacáridos.

Las propiedades de los disacáridos son semejantes a las de los monosacáridos, los principales disacáridos de interés biológico. la maltosa o azúcar de malto.

Estructura molecular de los polisacáridos

Polisacáridos son biomoléculas que se encuadran entre los glúcidos, clasificación de los polisacáridos la principal molécula proveedora de energía para las células de los seres vivos es la glucosa.

Proteínas

Definición

Clasificación y estructura química.

Proteínas son moléculas más abundantes en los sistemas vivos, propiedades y funciones son especificidad, solubilidad y desnaturalización.

Estructura y clasificación de los aminoácidos

Aminoácidos son moléculas orgánicas que contienen un grupo amino, polímeros cortos de aminoácidos el sistema neuroendocrino hormonas.

Estereoisómeros y propiedades ópticas de los aminoácidos

El carbono asimétrico con dos posibilidades.

Punto isoeléctrico el grupo amino tiene carácter básico y el grupo carboxilo es ácido.

Propiedades químicas de los aminoácidos

Las propiedades ácido-básicos de los a.a

Que determinan

Las propiedades de las proteínas.

Ayudan a separarlos, identificarlos y cuantificar.

Aminoácidos

Son compuestos sólidos; incoloros, cristales, de elevado punto de fusión (habitualmente por encima de 200°C), solubles a agua con actividad óptica y con un comportamiento anfótero.

