

U D S

LICENCIATURA EN ENFERMERIA

NOMBRE DE LA MATERIA:

BIOQUIMICA

NOMBRE DE LA PROFESORA:

María de los Ángeles Venegas Castro

NOMBRE DE LA ALUMNA:

Claudia Lisseth De León Díaz

MAPA CONCEPTUAL

FECHA INICIAL: 12/10/2020

FECHA FINAL: 17/10/2020

CLASIFICACIÓN DE LOS CARBOHIDRATOS O HIDRATOS DE CARBONO

MONOSACÁRIDOS:

están formados por cadenas carbonatadas de 3 a 12 átomos de carbono. Se nombran añadiendo el sufijo -osa al prefijo que indica el número de carbonos de la molécula. Los más abundantes y de mayor importancia biológica son las triosas, pentosas y hexosas

POLISACARIDOS:

Son biomoléculas formadas por la unión de una gran cantidad de monosacáridos. Se encuentran entre los glúcidos,

DISACARIDOS:

Un tipo de glúcidos formados por la condensación (unión) de dos monosacáridos mediante un enlace O-glucosídico (con pérdida de una molécula de agua) pues se establece en forma de éter siendo un átomo de oxígeno el que une cada pareja de monosacáridos