



**UNIVERSIDAD  
DEL SURESTE**

# **CLASIFICACION DE LOS CARBOHIDRATOS**

**BIOQUIMICA:**  
MTRA. BEATRIZ LOPEZ LOPEZ

**"Pasión<sup>por</sup>  
educar"**

**PRESENTA EL ALUMNO:**

**MARIA ISABEL SANCHEZ MONDRAGON**

**GRUPO, SEMESTRE y MODALIDAD:**

**Ier. Semestre "B" ENFERMERIA SEMIESCOLARIZADO**

**PICCHUCALCO CHIAPAS 04 DE DICIEMBRE DEL 2020**

CLASIFICACION  
DE LOS  
CARBOHIDRATOS

Es un combinado  
Orgánico que contiene  
Carbono, hidrogeno  
Oxigeno (H2O)

almidón  
fibra  
azúcar

lo encontramos en la papa  
en las frutas y es un gran beneficio  
para nuestra salud  
azúcar incrementa nuestros niveles de glucosa

Monosacáridos  
posen de tres a 7  
elementos

Glucosa  
fructosa  
galactosa

está en las frutas y miel  
está en frutas tubérculos y jarabe de maíz  
esta en el arroz cereal, trigo y avena

Disacarido  
Posen de 2 a  
10 elementos

sacarosa  
maltosa  
lactosa

esta en la remolacha la caña de azucar.  
esta en los granos germinados cereales  
esta en la leche

Polisacaridos  
dominan hasta  
50,000 átomos

fecula  
glucógeno  
dextrin

esta en las semillas tuberculos y plantas  
se almacena en el hígado en los humanos  
se encuentra en los alimentos con almidones

