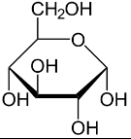
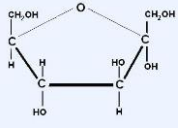
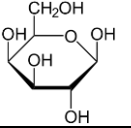
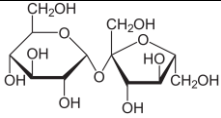
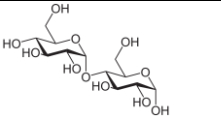
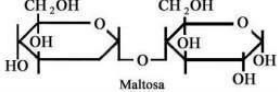

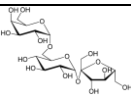

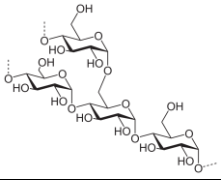
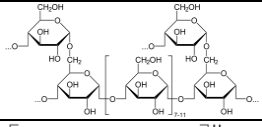
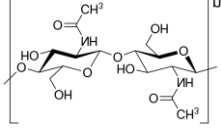


MONOSACARIDOS		
EJEMPLOS	ESTRUCTURA MOLECULAR	PARA QUE SIRVE
Glucosa		Es la principal fuente de energía del cuerpo.
Fructosa		Se utiliza en la elaboración de algunos productos procesados como refrescos, zumos, bollería, golosinas, etc
Galactosa		participa en los procesos inmunitarios y neuronales.
DISACARIDOS:		
Sacarosa		Tiene como función principal en el organismo humano ayudar en la generación de energía y transporte de carbohidratos.
Lactosa		Es un diurético y laxante suave.
Maltosa		La maltosa se utiliza en alimentos infantiles y en bebidas como la Leche malteada.
OLIGOSACARIDOS		
Estaquiosa		Se utiliza principalmente como dulcificante a granel o para su característica funcional del oligosacárido.
Rafinosa		responsable de la producción de gases responsables de la aparición de flatulencias que la ingestión de estos alimentos suele producir
Isomaltosa		sustituto del azúcar, parecido en estructura a la sucralosa, posee pocas calorías y no causa caries.

POLISACARIDOS		
Almidón.		Espesante: proporciona cuerpo y consistencia. Estabilizador: ayuda a mantener las propiedades de color, textura, aroma y sabor.
Glucógeno.		contenido en los músculos abastece de energía el proceso de contracción muscular.
Quitina.		Es usada como agente floculante para tratamiento de agua, como agente para curar heridas, como espesante y estabilizador en alimentos