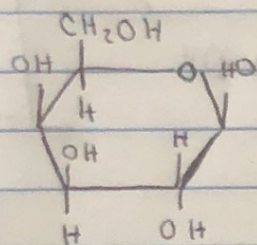
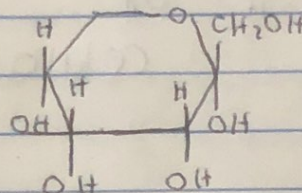


E J E M P L O

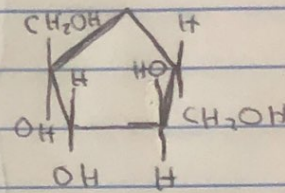
MONOSACÁRIDOS: Compuestos por una molécula simple de azúcar



Galactosa

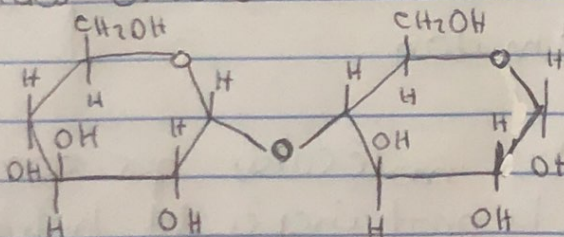


Psicosa

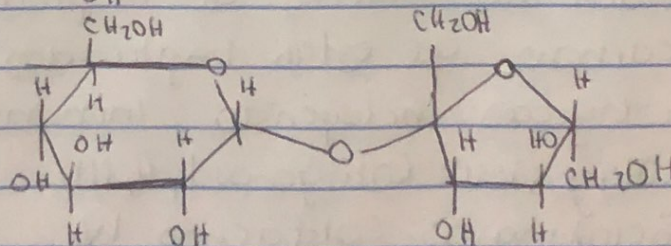


Fructosa

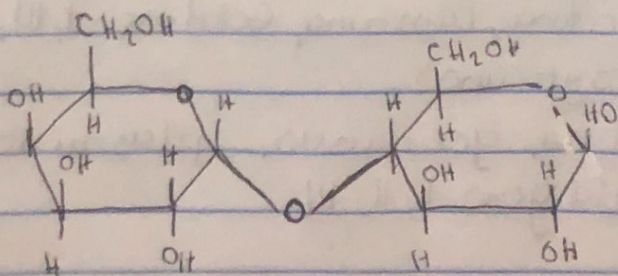
DISACÁRIDOS: Integradas por dos moléculas de monosacáridos unidas



Maltosa



Sacarosa



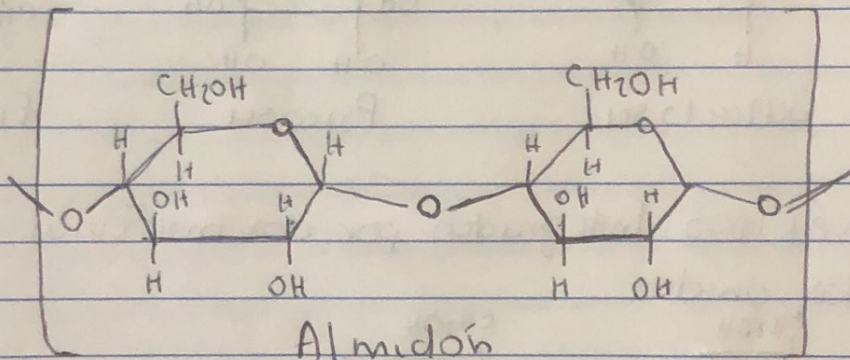
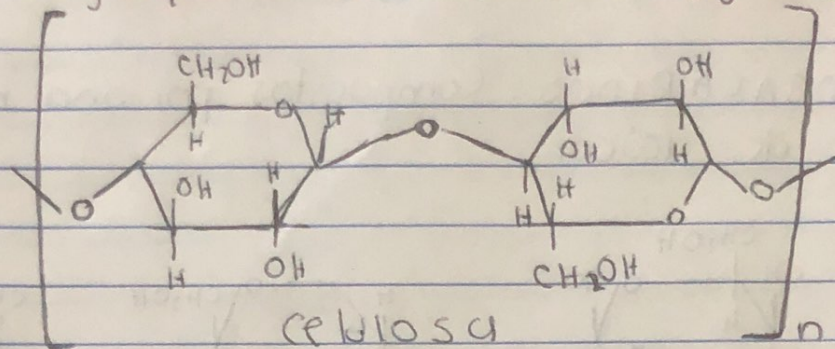
Lactosa

Karen Paulina López Gómez

D M A

Scribe®

POLISACÁRIDOS: Compuestos por cadenas de variable complejidad que se componen de múltiples moléculas de azúcar. ejemplo: Celulosa, almidón, glucógeno.



GLICOPROTEÍNAS: Son las moléculas que comprenden las cadenas de la proteína y del hidrato de carbono que están implicadas en muchas funciones fisiológicas incluyendo Inmunidad

1- Colagenasas: Colágenos I, II, III

2- Gelatinasas: Colágenos IV

3- Estromalinas: Fibronectina, Laminina, Gactinas I, III, IV, V
Fibras colágenas y proteoglicanos.

4- Matrilisinas: Fibronectina, gelatinas, plasminógeno

5- Transmembranas: Colágeno I, II, III