

**Nombre de alumno: Layla Carolina  
Morales Alfaro**

**Nombre del profesor: Q.F.B. Hugo  
Nájera Mijangos**

**Nombre del trabajo: Carbohidratos**

PASIÓN POR EDUCAR

**Materia: Bioquímica**

**Grado: 1**

**Grupo: A**

# CARBOHIDRATOS

¿Qué son?

Principal fuente de energía del cuerpo

Llamados: Glúcidos, hidratos de carbono o sacáridos

Compuestos por: Carbono, hidrogeno, oxigeno

Enfermedades relacionadas

Diabetes mellitus, galactosemia, por depósito de glucógeno, intolerancia a la lactosa

Clasificación

Monosacáridos

Azúcares que no se pueden hidrolizar hacia carbohidratos más simples

-Triosas  
-Tetrosas  
-Pentosas → Ribosa  
-Hexosas → Glucosa  
-Heptosas

Disacáridos

Productos de condensación de 2 unidades de monosacáridos

-Lactosa  
-Maltosa  
-Isomaltosa  
-Sacarosa  
-Trehalosa

Oligosacáridos

Productos de condensación de 3-10 monosacáridos

Difíciles de romper/ digerir

Polisacáridos

Productos de condensación de más de 10 monosacáridos

-Almidones  
-Dextrinas

Hexosas más importantes

-Glucosa  
-Galactosa  
-Fructosa  
-Manosa

Pentosas más importantes

-Ribosa  
-Ribulosa  
-Arabinosa  
-Xilosa  
-Xilulosa