

Q.B Gabriel de Jesus Hernandez Lopez
Cuestionario.

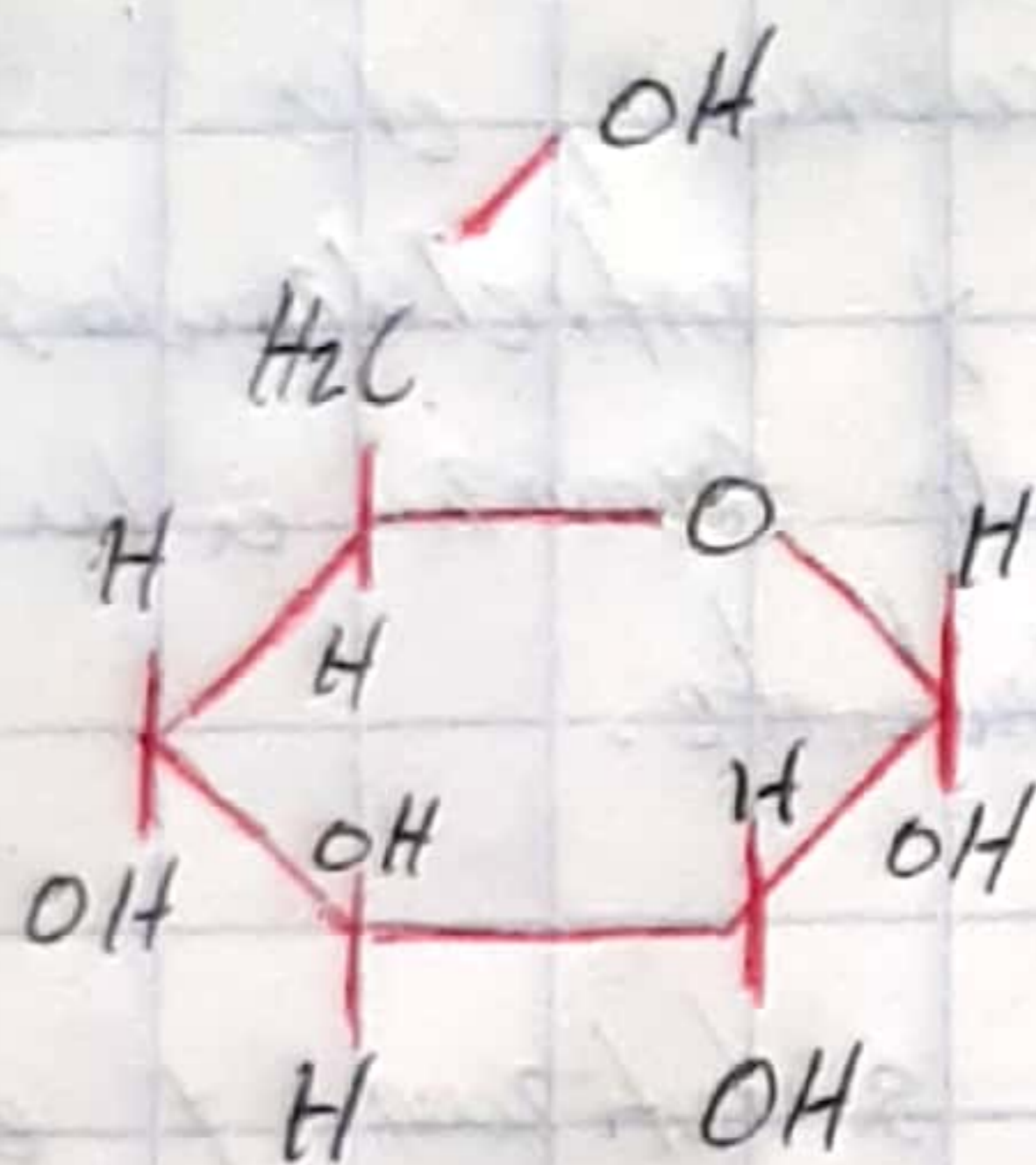
José Vázquez López Grup: B

1. ¿Qué son los Carbohidratos?

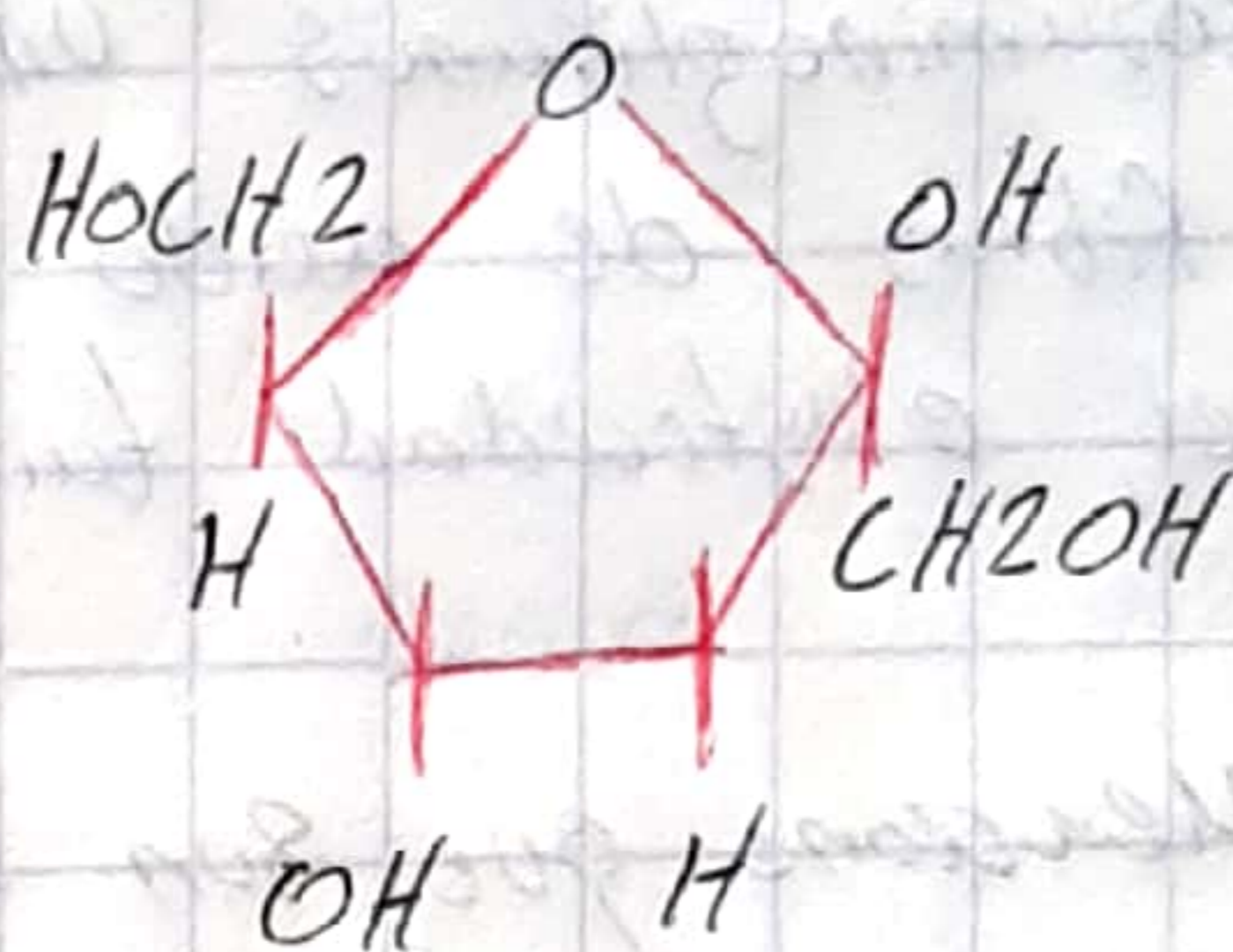
Son moléculas basadas en el carbono, ricas en grupo hidroxilo, su fórmula empírica es CH_2OH (Hidratos de carbono).

2. Describe que son los monosacáridos, cuántos tipos existen y cuales más conocidos.
Los monosacáridos son los azúcares más simples, no se hidrolizan, se dividen en 2 grandes grupos: Aldosas y Cetosas, algunos de los más conocidos; ribosa, gliceraldehído, y glucosa.

3. Dibuje la proyección de Haworth de glucosa y Fructosa.



Glucosa.



Fructosa.

4. Defina que es un disacárido y (mencione) los 3 más comunes.

Los disacáridos son moléculas que se forman, a partir de la unión de 2 monosacáridos, cuando se unen forman un disacárido y a su vez liberan una molécula de agua;

el enlace por el que se forman es un enlace O-glicosídico

Los 3 más importante son; Lactosa, Sacarosa, y maltosa.

5. ¿A lo grandes oligosacáridos polimericos, Formados por la unión de muchos monosacáridos se les llaman?

- Polisacáridos

6. Mencione falso o verdadero ¿Los carbohidratos pueden unirse a proteínas para formar glicoproteínas?

- Verdadero.

7. Mencione que son los proteoglicanos y en donde actúan.
Los proteoglicanos son glicoproteínas de gran tamaño, con gran peso molecular, los cuales llevan a cabo un efecto inmediato sobre la superficie de nuestra piel, se encuentra presente en la matriz extracelular. Es una macromolécula formada por fracciones, de glicosaminoglicanos unidos a una proteína y entrelazados a fibras de ácido hialurónico, actúan donde firman a la piel, elasticidad, también actúan como hidratante.

8. Mencione que son las mucinas, donde se sintetizan y en donde se encuentra en mayor abundancia.

Las mucinas son una familia de proteínas de alto peso molecular y altamente glicosiladas producidas por las células de los tejidos epiteliales de la mayoría de los metazoos.

La mucina designa un proteína glicosilada de gran tamaño que componen la mayoría del moco, secretada en la superficie mucosas o en la saliva, las mucinas aseguran, sobre todo, una visión de protección de los epitelios de las vías aéreas y digestiva.

Las mucinas son proteínas muy pesada que podemos encontrar en el moco del intestino, pero también en el de los pulmones y tractos genital. Estas mucinas crean una red para retener todo aquello que puede ser perjudicial para nuestro organismo.

9. Clasificación de los carbohidratos. (Tipos)

Los carbohidratos se clasifican dentro de tres grupos:
monosacáridos, disacáridos y polisacáridos.

Monosacáridos.	Disacáridos...	Polisacáridos...
La glucosa (o dextrosa), La fructosa (o levulosa) La galactosa. La eritrosa, treosa, ribosa, xilosa, ulosa, manosa, talosa y sorbosa	Sucrosa (azúcar de mesa), La lactosa (azúcar de la leche) La maltosa (azúcar malta).	almidón (o fécula). El glicógeno (o almidón animal). La celulosa (es sustancia fibrosa). y la quitina.