



**Mi Universidad**

## **Cuadro comparativo.**

*Nombre del Alumno: Edson Daniel de León Domínguez*

*Nombre del tema: tabla comparativa de carbohidratos y lípidos*

*Nombre de la Materia: bioquímica*

*Nombre del profesor: María de los ángeles Venegas Castro*

*Nombre de la Licenciatura: Licenciatura enfermería*

*Cuatrimestre: 1er cuatrimestre*

*Grupo: B*

*Comitán de Domínguez Chiapas a 3 de diciembre de 2021.*

	CARBOHIDRATOS	LIPIDOS
DEFINICION	Son los compuestos orgánicos denominados azúcares, y están formados por carbono, oxígeno e hidrógeno.	Los lípidos son un grupo heterogéneo de biomoléculas. Son sustancias naturales que no se disuelven en agua, realiza un conjunto extraordinario de funciones, en los seres vivos.
COMPOSICION	Este compuesto por elementos Carbono, Hidrógeno, y Oxígeno.	Está compuesto por elementos Carbono, Hidrógeno, y Oxígeno.
MOLECULA FORMADORA	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Monosacáridos</li> <li>▪ Oligosacáridos</li> <li>▪ Polisacáridos</li> <li>▪ Glucoproteínas</li> <li>▪ Glucolípidos</li> </ul>	Composición química de lípidos. C, H y un poco de oxígeno- lípidos simples. Puede tener además P, S o N lípidos complejos.
CLASIFICACION	monosacáridos Disacáridos Oligosacáridos Polisacáridos	Lípidos simples: Acilglicéridos (monoglicéridos, diglicéridos y triglicéridos), y b) Lípidos complejos: (fosfoglicéridos, esfingolípidos y ceras). Lípidos insaponificables: no contienen ácidos grasos, por ello, no pueden formar jabones, por ejemplo, los terpenos, esteroides. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ácidos grasos</li> <li>▪ Triacilgliceroles</li> <li>▪ Esteres de cejas</li> <li>▪ Fosfolípidos</li> <li>▪ Esfingolípidos</li> </ul>
EJEMPLO		