



Nombre de alumno: Mari Bella Pascual Juan

Nombre del profesor: Maria de los Ángeles Venegas

Nombre del trabajo: Tabla comparativa

Materia: Bioquímica

Grado: 1

Grupo: B

Comitán de Domínguez Chiapas a 10 de octubre del 2021.





CARBOHIDRATOS Y LÍPIDOS

LOS CARBOHIDRATOS SON LOS COMPUESTOS
ORGÁNICOS DENOMINADOS AZÚCARES, Y ESTÁN
FORMADOS POR CARBONO, OXÍGENO E HIDRÓGENO.

COMPOSICION

Los carbohidratos están formados por una o varias unidades constituidas por cadenas de entre 3 a 7 átomos de carbono.

Los lípidos son biomoléculas orgánicas formadas básicamente por s por carbono, oxígeno e hidrógeno pueden contener también fósforo, nitrógeno y azufre.

CLASIFICACION

Monosacáridos
Son los hidratos de carbono elementales, responden a la fórmula general es $(CH_2O)_n$.

Oligosacáridos
Son compuestos formados por la unión de 2 a 10 monosacáridos, unidos mediante enlaces oglucosídicos.

Disacáridos Los disacáridos se forman por la unión de dos monosacáridos. En la reacción se desprende una molécula de agua y el enlace resultante se denomina glucosídico.

Se clasifican en dos categorías:
SAPONIFICABLES lípidos semejantes a las ceras y las grasas, que pueden hidrolizarse porque tienen enlaces de éster.

SIMPLES: Su estructura comprende mayormente átomos de carbono, oxígeno e hidrógeno

COMPLEJOS: Tiene abundantes de partículas de fósforo, nitrógeno y azufre.

EJEMPLOS

Almidón. Es el polisacárido de reserva de las plantas, constituido por dos polímeros de glucosa, amilosa (30%) y amilopectina (70%).

Glucógeno. Es la principal sustancia de reserva de los animales. Es especialmente abundante en el hígado y en los músculos estriados

Loa ácidos grasos, los acilglicéridos, los céridos, y los fosfolípidos.

los acilglicéridos, que al solidificarse se conocen como grasa y al hacerse líquidos como aceites.

CARBOHIDRATOS

LÍPIDOS