



Cuadro Sinóptico

Nombre del Alumno Josué Abiú Pascual Roblero

Nombre del tema Unidad II

Parcial I

Nombre de la Materia Bioquímica

Nombre del profesor María de los Ángeles Venegas Castro

Nombre de la Licenciatura Enfermería

Cuatrimestre I

UNIDAD II

Carbohidratos

Clasificación

Monosacáridos

Carbohidratos con 3 a 8 átomos de carbono en su estructura

Disacáridos

Formados por 2 monosacáridos

Polisacáridos

Compuesto por un gran número de monosacáridos

Monosacáridos

Estructura

Está estructurado bajo la fórmula $(CH_2O)_n$, donde n es el número de átomos de carbono

Propiedades

Poder reductor

se debe a las características reductoras del grupo carbonilo

Formación de glúcidos

ocurre cuando reacciona un monosacárido con un alcohol

Disacáridos

Estructura

Formados por la unión de 2 monosacáridos

Propiedades

Son sólidos cristalinos

Sabor dulce

Solubles en agua

Polisacáridos

Estructura

Formado por una gran cantidad de monosacáridos

Propiedades

Son capaces de descomponerse

por hidrólisis de los enlaces glucosídicos entre residuos

Purificación del carbohidrato

Métodos para aislar una proteína

Cristalización

Proceso en el cual los enlaces crean una red cristalina

Prueba de Trommer

Prueba de Bial

Ozasona

Son hidratos de carbono derivados de diversos azúcares y esto es gracias a la reacción de fenilhidrazina en el punto de ebullición

Digestión de carbohidratos

Almidón

Único polisacárido útil en el proceso de digestión

El metabolismo de este carbohidrato es sumamente indispensable para el organismo debido a que son fuente de energía

Bibliografía.

- UDS. 2021. Antología de bioquímica. Recuperado el 01 de octubre del 2021. Unidad 1.
<http://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/assignatura/3a524b3416311d688ef7c9435acee6f3-Antologia%20de%20Bioqu%C3%ADmica.pdf>
- Zarza, E. (2011). Introducción a la bioquímica. CDMX: Trillas.