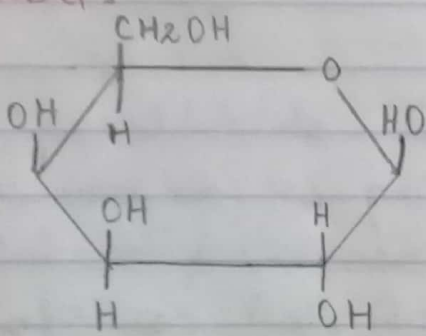
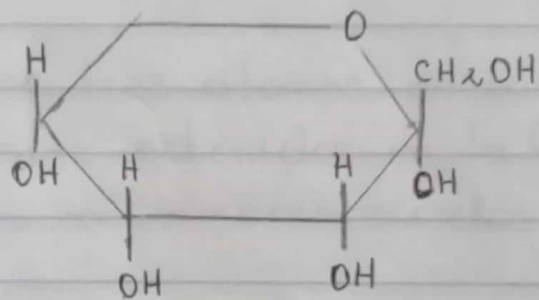


Investigación 2. Mencionar en manuscrito 3 ejemplos de monosacáridos, 3 de disacáridos, 3 de polisacáridos y 5 de glicoproteínas. En el caso de los monos, di y polisacáridos dibujar al menos 2 de las estructuras que mencionaron.

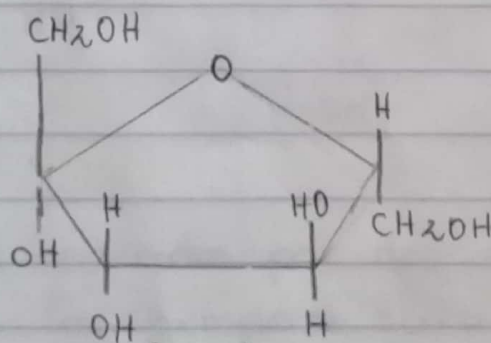
Monosacáridos. Compuestos por una molécula simple de azúcar. Por ejemplo: Fructosa, galactosa, psicosa.



galactosa



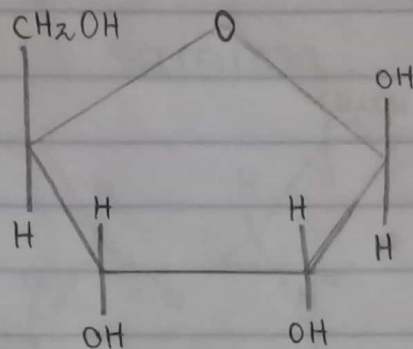
psicosa



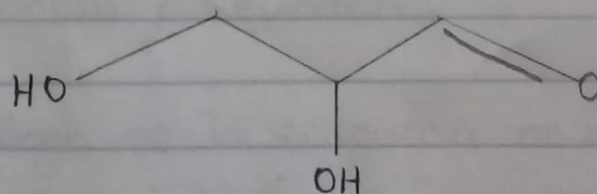
fructosa

Ejemplos: Glucosa, Ribosa, Desoxirribosa, Fructosa, Gliceraldehído, Galactosa, Eritrosa, Fucosa, Glucosamina y Psicosa.

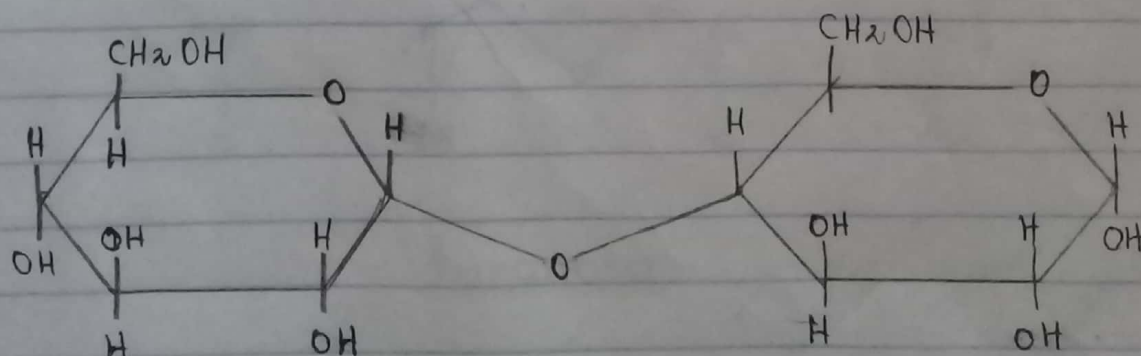
Ribosa. Pentosa (cinco átomos de carbono) vital para la síntesis de sustancias orgánicas indispensables como el ARN o el ATP, vital en los circuitos reproductivo y energético.



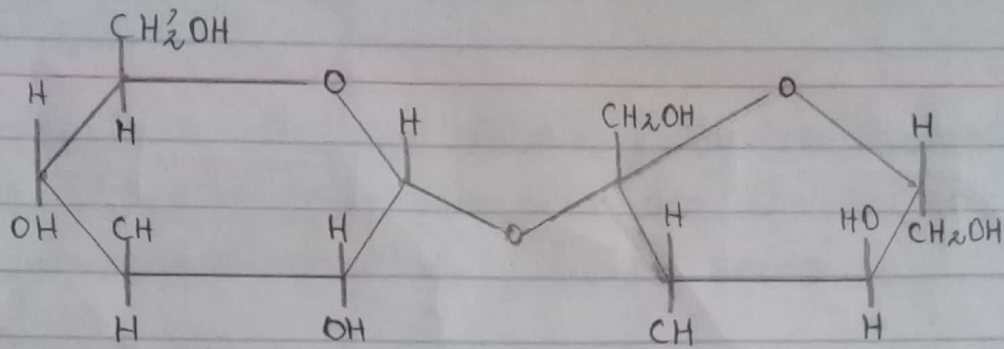
Gliceraldehído. Compuesto por tres átomos de carbono, es uno de los primeros azúcares obtenidos en la fotosíntesis y un paso intermedio en numerosos ciclos metabólicos (glucólisis).



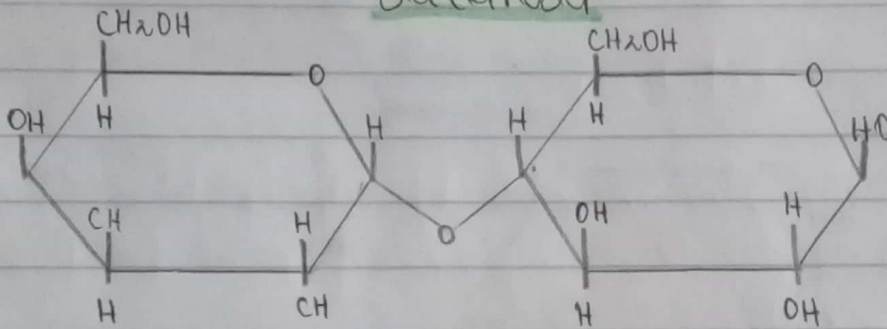
Disacáridos. Integrados por dos moléculas de monosacáridos unidas. Por ejemplo: sacarosa, lactosa, maltosa.



maltosa



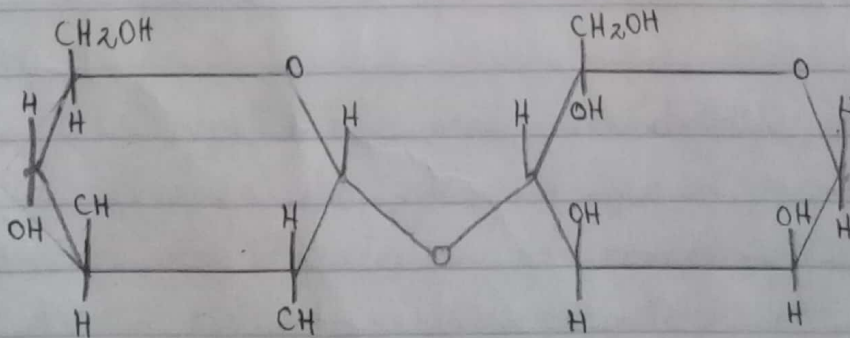
sacarosa



lactosa

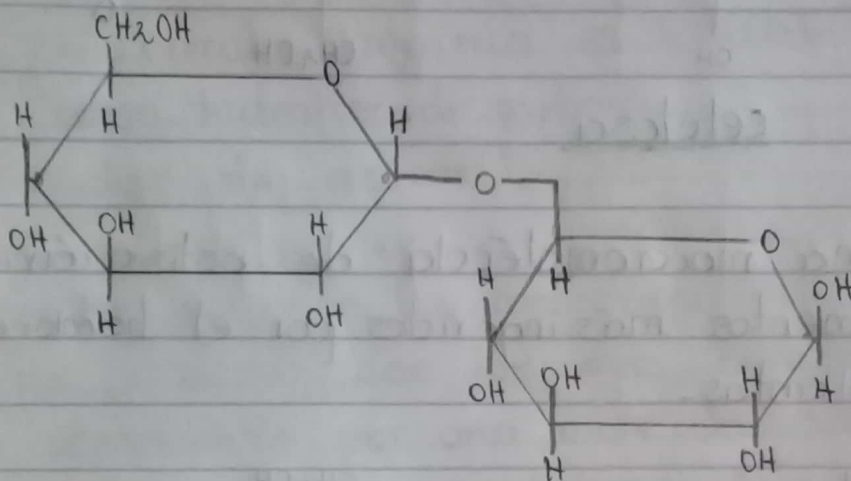
Ejemplos. Sacarosa, Lactosa, Maltosa, Celobiosa, Trehalosa, Isomaltosa, Gentiobiosa, Lactulosa, Turanosa y Leucrosa.

Turanosa. Análogo de la sacarosa no metabolizable por plantas superiores.



turanosa

Gentiobiosa. Azúcar sólida y blanca, soluble en agua o agua caliente, compuesta por dos D-glucosas, y se halla en numerosas semillas y frutos secos.

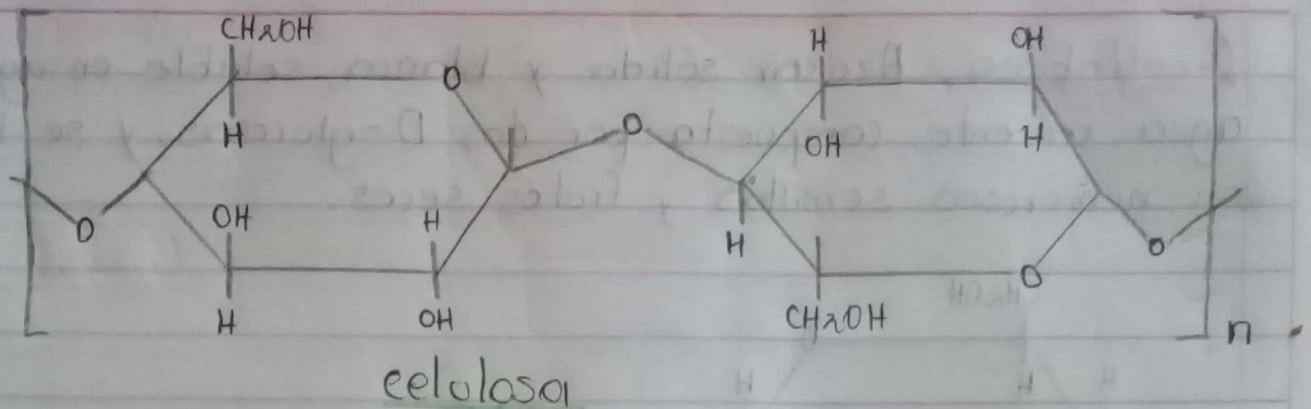


Polisacáridos. Compuestos por cadenas de variable complejidad que se componen de múltiples moléculas de azúcar. Por ejemplo; celulosa, almidón, glucógeno.

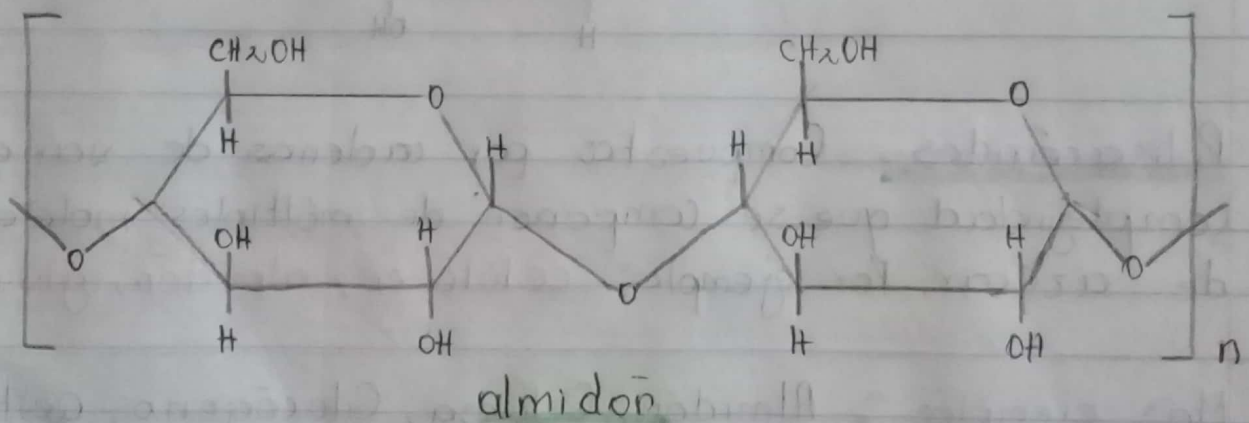
Más ejemplos: Almidón, Celulosa, Glucógeno, Quitina, Agar o agar-agar, Xilano, Peptidoglicano, Fructosano y Heparina.

Celulosa. El biopolímero más abundante del mundo, se compone de uniones de glucosa que le permiten formar fibras densas, de las cuales se componen las paredes celulares de las plantas y vegetales.

Judith Anahí Díaz Gómez 1^o "C" 19/08/21



Almidón. Es una macromolécula de polisacáridos y uno de los alimentos más ingeridos por el hombre a partir de las plantas.



GLICOPROTEINAS. Unión de un azúcar mediante un enlace covalente a una proteína.

1. - Peptidoglucano.
2. - Prolamina.
3. - Glicoforina.
4. - Proteína ligadora de andrógenos.
5. - Plasminógeno.
6. - PCDH19