

18'

Christina Maily de León Trivero

1) ¿Qué son los Carbohidratos?

Son moléculas basadas en carbono en un grupo hidroxilo ellos constituyen la mayor parte de la materia orgánica su fórmula empírica es $(C_nH_{2n}O_n)$

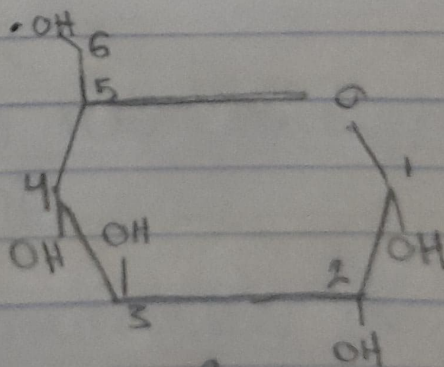
2) ¿Describe que son los Monosacáridos Cuantos tipos existen y cuales son los más conocidos? Los monosacáridos son carbohidratos más grupos hidroxilo

Cuantos existen: 10

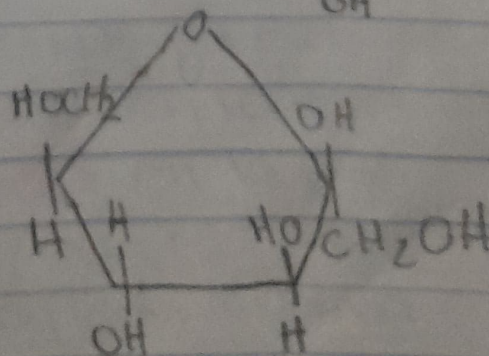
Los más conocidos son: Glucosa, Ribosa, Fructosa, Galactosa y glucosamina

3) Dibuje la proyección de Haworth de la glucosa y de la Fructosa así como su fórmula química.

α -D-glucosa



D-Fructosa



4) Define que es un disacarido y Mencione 3 mas comunes?

Son un tipo de glucidos Formados por la Condensacion (Union) de dos Monosacaridos Mediante un enlace O-glucosidico.

Los mas comunes son 8 Sacarosa, Maltosa y la lactosa

5) ¿a los grandes oligosacaridos Polimeros Formados por la union de muchos Monosacaridos se le llaman?

R = Homopolisacaridos

6) R = Verdadero

7) Mencione que son los proteoglicanos y en donde actuan?

Son Moleculas compuestas de proteinas que conforman la estructura de la célula reactiva en la Formacion de colageno. **Actuan** en la piel deshidratada, recuperan la Firmeza y Iluminosidad del rostro (Ejem. Vitamina C)

8) Mencione que son las mucinas donde se sintetizan y en donde se encuentran en mayor abundancia?

Th = Son una familia de proteínas de alto peso molecular y altamente glicosiladas producidas por la célula

Se encuentra con mayor abundancia en

■ → La superficie de las mucosas también formando parte de fluidos parte de fluidos biológicos tales como la saliva.

Sintetizan: en el moco del intestino también pulmones y tracto genital.

9) Tabla

Simple

- Azúcar, sirope, jarabe
- Dulces, refrescos
- Azúcar contenido en las frutas

Complejos

- Almidón: pan, cereales, legumbres, tubérculos.