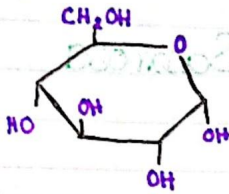


Galia Madeline Morales Irecta 1"C".

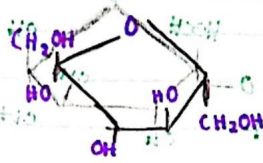
Monosacáridos.

Son los carbohidratos más sencillos también conocidos como azúcares simples. Estos pueden pasar a través de la pared del tracto alimentario sin ser modificados por las enzimas digestivas.

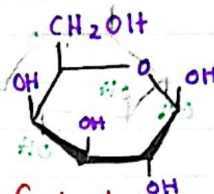
Ejemplos: glucosa, fructosa y galactosa.



Glucosa



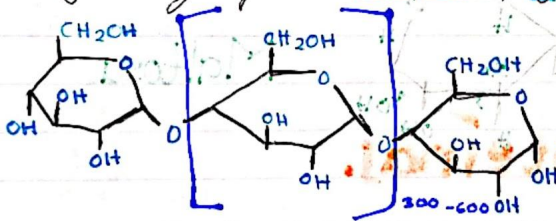
Fructosa



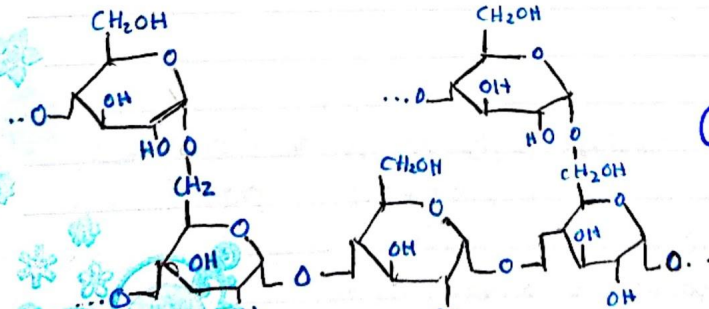
Galactosa

Polisacáridos.

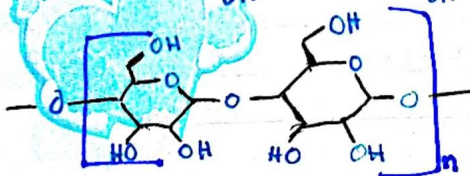
Son los carbohidratos más complejos. Tienden a ser insolubles en el agua y los seres humanos sólo pueden utilizar algunos para producir energía. Ejemplos: almidón, glucógeno y celulosa.



Almidón.



Glicógeno.

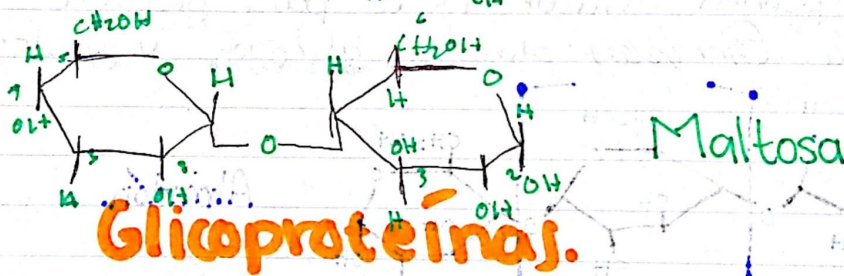
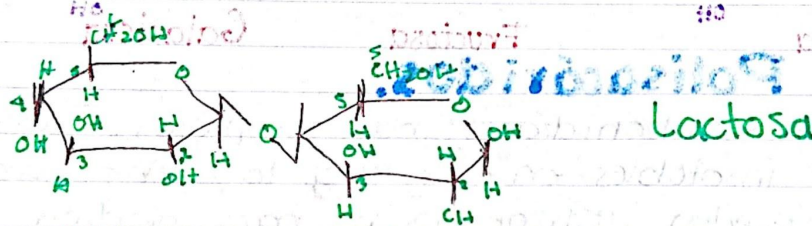
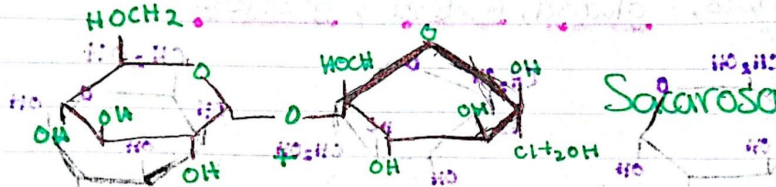


Celulosa.

Disacárido.

Compuestos de azúcares simples, necesitan que el cuerpo los convierta en monosacáridos antes que se puedan absorber en el tracto alimentario.

Ejemplos: sacarosa, lactosa y maltosa



Glicoproteínas.

1. Fibronectina
2. Lamina
3. Tenascinas
4. Osteopontina
5. Fibulina