

# Monosacaridos

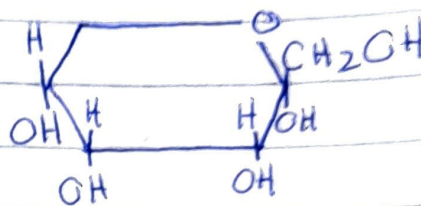
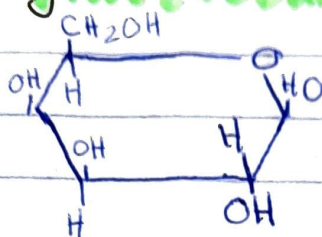
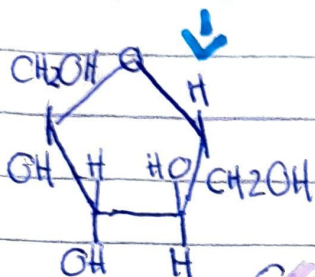
1<sup>er</sup> Medicina A-  
Christina Maily de Leon  
Rivera

Glucosa, Fructosa, Galactosa  
disacaridos

Ejemplo 2 Sacarosa

Compuesto por una molecula simple  
de Azucar por ejemplo

**Fructosa** y **galactosa** **Psicososa**

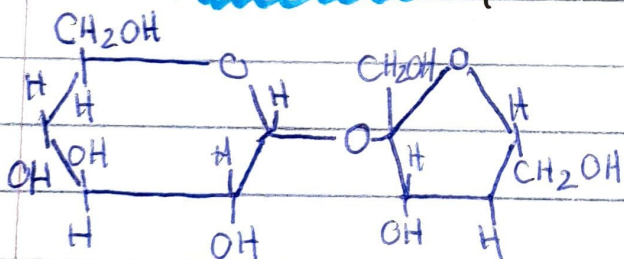


**Glucosa** 6 compuesto de dos atomos  
de carbono doce de hidrogeno y seis de oxigeno

## Disacaridos

Integrados por dos moleculas de  
Monosacaridos Unidas por ejemplo

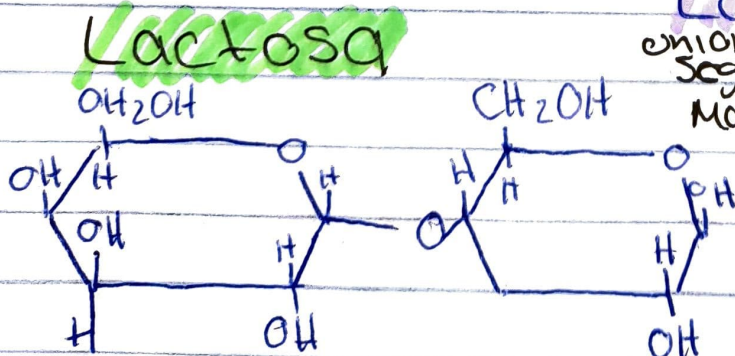
**Sacarosa**, **Lactosa** y **Maltosa**.



**Sacarosa** 6 El Azucar de

Mesa es un producto intermedio  
de la Fotosintesis compuesto de  
Fructosa y glucosa.

**Lactosa** 6 Resultante de la  
union de glucosa y galactosa es  
segregada de las glandulas  
Mamarias de los Mamiferos  
para alimentar a su prole.



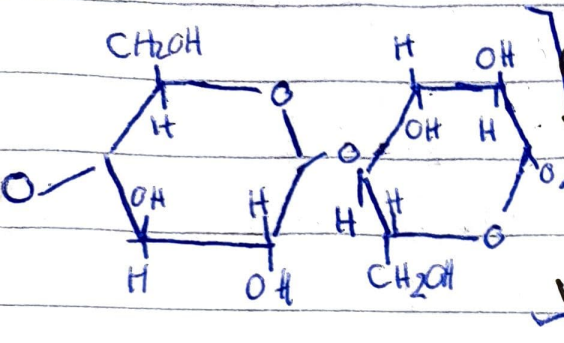
**Maltosa** 6 Conocida

como azucar de malta  
contiene una alta carga  
glicemica y aparece naturalmente  
en los granos de cebada

# Polisacáridos

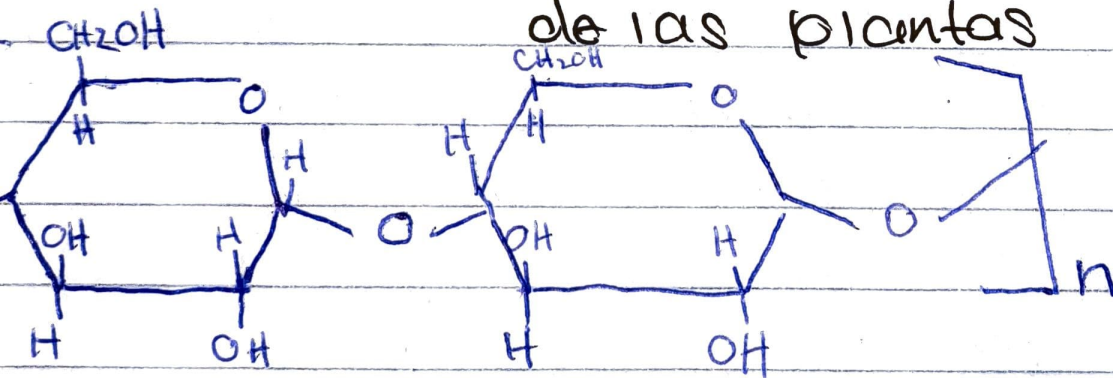
Compuestos por cadenas de variable complejidad que componen de múltiples moléculas de azúcar

**Celulosa** : El biopolímero más abundante del mundo se componen de



uniones de glucosa que le permiten formar fibras densas de las cuales se componen la paredes celulares.

**Almidón** : Macromolécula de polisacáridos y uno de los alimentos más ingeridos por el hombre a partir de las plantas



**Glucógeno** : Formado por cadenas de glucosa es el principal polisacárido de reserva energética de los animales

# Glicoproteínas

Son moléculas que comprenden las cadenas de la proteína y del hidrato de carbono que están implicadas en muchas funciones fisiológicas incluyendo inmunidad. Muchos virus tienen glicoproteínas que les ayudan para incorporar las células corporales pero pueden también servir ser objetivos terapéuticos o preventivos importantes.

**Glycans**: sujetos a las cadenas a las laterales del aminoácido

**polímeros**: este puede sujetar a los lípidos glicolípidos o a los aminoácidos

**Glycosylation** ocurre en una mayoría del post-transición de las proteínas con la mayoría de las proteínas sintetizadas

**N-glycosylation**: Los azúcares específicos se pueden sujetar a las proteínas.