



**Mi Universidad**

**Super Nota**

*Nombre del Alumno: Yaneri Vázquez Torres*

*Nombre del tema: Clasificación de los carbohidratos*

*Parcial: Cuarto*

*Nombre de la Materia: Bioquímica*

*Nombre del profesor: Beatriz López López*

*Nombre de la Licenciatura: Lic. En Enfermería General*

*Cuatrimestre: Primero*

*Pichucalco, chiapas, octubre 20 de 2021*

# CLASIFICACION DE LOS CARBOHIDRATOS

## ¿Qué son los carbohidratos?

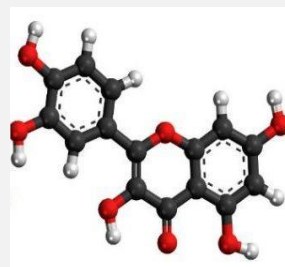
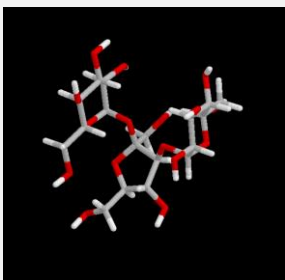
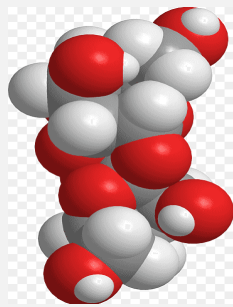
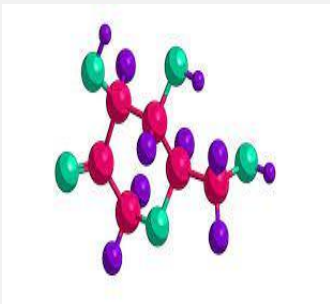
Los carbohidratos son moléculas de azúcar. Junto con las proteínas y las grasas, los carbohidratos son uno de los tres nutrientes principales que se encuentran en alimentos y bebidas.

Su cuerpo descompone los carbohidratos en glucosa. La glucosa, o azúcar en la sangre, es la principal fuente de energía para las células, tejidos y órganos del cuerpo. La glucosa puede usarse inmediatamente o almacenarse en el hígado y los músculos para su uso posterior.



## Clasificación de los carbohidratos

Los carbohidratos se clasifican en monosacáridos, disacáridos, oligosacáridos y polisacáridos, según el número de unidades de azúcares sencillos que contengan.



### Monosacáridos.

Los carbohidratos más sencillos son los monosacáridos o azúcares simples. Estos azúcares pueden pasar a través de la pared del tracto alimentario sin ser modificados por las enzimas digestivas. Los tres más comunes son: glucosa, fructosa y galactosa.

### Disacáridos.

Los disacáridos, compuestos de azúcares simples, necesitan que el cuerpo los convierta en monosacáridos antes que se puedan absorber en el tracto alimentario. Ejemplos de disacáridos son la sacarosa, la lactosa y la maltosa.

### Oligosacáridos.

El grupo más simple de oligosacáridos es el de los disacáridos, o azúcares dobles, que resultan de la unión de dos monosacáridos, algunos ejemplos son: ... Lactosa o azúcar de la leche, formada por una unidad de glucosa y otra de galactosa.

### Polisacáridos.

Los polisacáridos son químicamente los carbohidratos más complejos. Tienden a ser insolubles en el agua y los seres humanos sólo pueden utilizar algunos para producir energía. Ejemplos de polisacáridos son: el almidón, el glicógeno y la celulosa. El almidón es una fuente de energía importante para los seres humanos.