



Nombre del Alumno José Miguel Reyes Villegas

Nombre del tema carbohidratos

Parcial 4

Nombre de la Materia bioquímica

Nombre del profesor Beatriz López López

Nombre de la Licenciatura enfermería

Cuatrimestre I

Lugar: Pichucalco, Chiapas y Fecha: 20/11/2021

CARBOHIDRATOS

Los carbohidratos, conocidos también como hidratos de carbono, glúcidos o sacáridos, son moléculas cuya estructura esta compuesta por carbono, oxígeno e hidrogeno y cuya función es proporcionarle energía al organismo.



SIMPLES

Son conocidos igual como monosacáridos, son unidades o moléculas simples que al unirse forman carbohidratos mas complejos.



Los carbohidratos pueden ser clasificados en simples, complejos, oligosacáridos, disacáridos, de acuerdo a la cantidad de molécula que los componen.



Ejemplos:

- glucosa
- Ribosa
- Xilosa
- Galactosa
- Fructosa



COMPLEJOS

O polisacáridos son aquellos que contienen más de 10 unidades de monosacáridos, formando estructuras moleculares complejas que pueden ser lineales o ramificadas.



Ejemplos:

- Almidón
- Celulosa
- Glucógeno



OLIGOSACÁRIDOS

Son compuestos formados por la unión de 2 a 10 monosacáridos, unidos mediante enlaces oglucosídicos, son solubles en agua y tienen sabor dulce, son cadenas cortas y lineales.



DISACARIDOS

Se forman por la unión de dos monosacáridos, en la reacción se desprende una molécula de agua y el enlace resultante se denomina glucosídico.

Ejemplos:

- Maltosa
- Lactosa
- Sacarosa

