



Mi Universidad

*Nombre del Alumno: Anahi Guadalupe Perez
Martínez*

Nombre del tema: carbohidratos

Parcial: 1

Nombre de la Materia: bioquímica 1

Nombre del profesor: ing. Beatriz López López

Nombre de la Licenciatura: Lic. enfermería

Cuatrimestre: 1 B

TEAPA, TABASCO 04 DE DICIEMBRE DEL 2021

CARBOHIDRATOS

Son los compuestos orgánicos más abundantes y más diversos

MONOSACARIDOS

Están formados por una sola molécula 1 átomo de carbono

son azúcares simple, es decir, solo contienen una unidad de azúcar, no pueden ser hidrolizados a moléculas más pequeñas El más abundante de todos es la glucosa, algunas hexosas, glucosa, fructosa y galactosa, se unen entre sí para formar disacáridos

DISACARIDOS

Están formados por dos moléculas de monosacáridos 2 átomos de carbono

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

OLISACARIDOS

Oligos = pocos, son menos dulces que los monosacáridos o los disacáridos
Polimeros desde 2 hasta 10 unidades de monosacáridos.
Son carbohidratos que provienen de la unión de algunos monosacáridos

POLISACARIDOS

Están formados por más de 10 átomos de carbono

son químicamente los carbohidratos más complejos. Tienen 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.