

# *UNIVERSIDAD DEL SURESTE*

UNIDAD: 4

MATERIA: Bioquímica

DOCENTE: Química . Nery Fabiola Ornelas Reséndiz

ALUMNO(A): Ana Lucia Solís Hernández

CARRERA: Lic. Enfermería

CUATRIMESTRE: 1°

# Clasificación de los carbohidratos

Son compuestos orgánicos denominados azúcares, y están formados por carbono, oxígeno e hidrógeno

## MONOSACARIDOS

Son blancos de sabor soluble en agua, son moléculas que poseen isomería. Y poseen más de 2 carbonos.

## OLIGOSACARIDOS

Están formados por la unión de 2 a 10 monosacáridos, que están unidos mediante enlaces o glucosídicos.

## DISACARIDOS

Es la relación que desprende una molécula de agua y el enlace resultante se denomina glucósido.

## GLUCOGENO

Es abundante en el hígado y en los músculos estriados, está formado por cadenas lineales de glucosa unidas mediante enlaces.

## QUITINA

Es componente del exoesqueleto.

ESTRUCTURA DE  
LOS  
MONOSACARIDOS

Los monosacáridos se clasifican según el número de átomos de carbono

triosas 3 átomos de carbono  
tetrosas 4 átomos de carbono  
pentosa 5 átomos de carbono  
hexosas 6 átomos de carbono  
heptosas 7 átomos de carbono

PROPIEDADES  
QUIMICAS Y  
BIOLOGICAS DE LOS  
DISACARIDOS

Son semejantes a las de los monosacáridos

Son:  
Sólidos  
Cristalino  
De color blanco, sabor dulce y soluble en agua. Unos pierden el poder reductor de los monosacáridos y otros lo conservan

ESTRUCTURA  
MOLECULAR DE LOS  
POLISACARIDOS

Son biomoléculas que se encuadran entre los glúcidos y están formadas por la unión de una gran cantidad de monosacáridos.

Polisacáridos de reserva,  
Polisacáridos Estructurales