



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

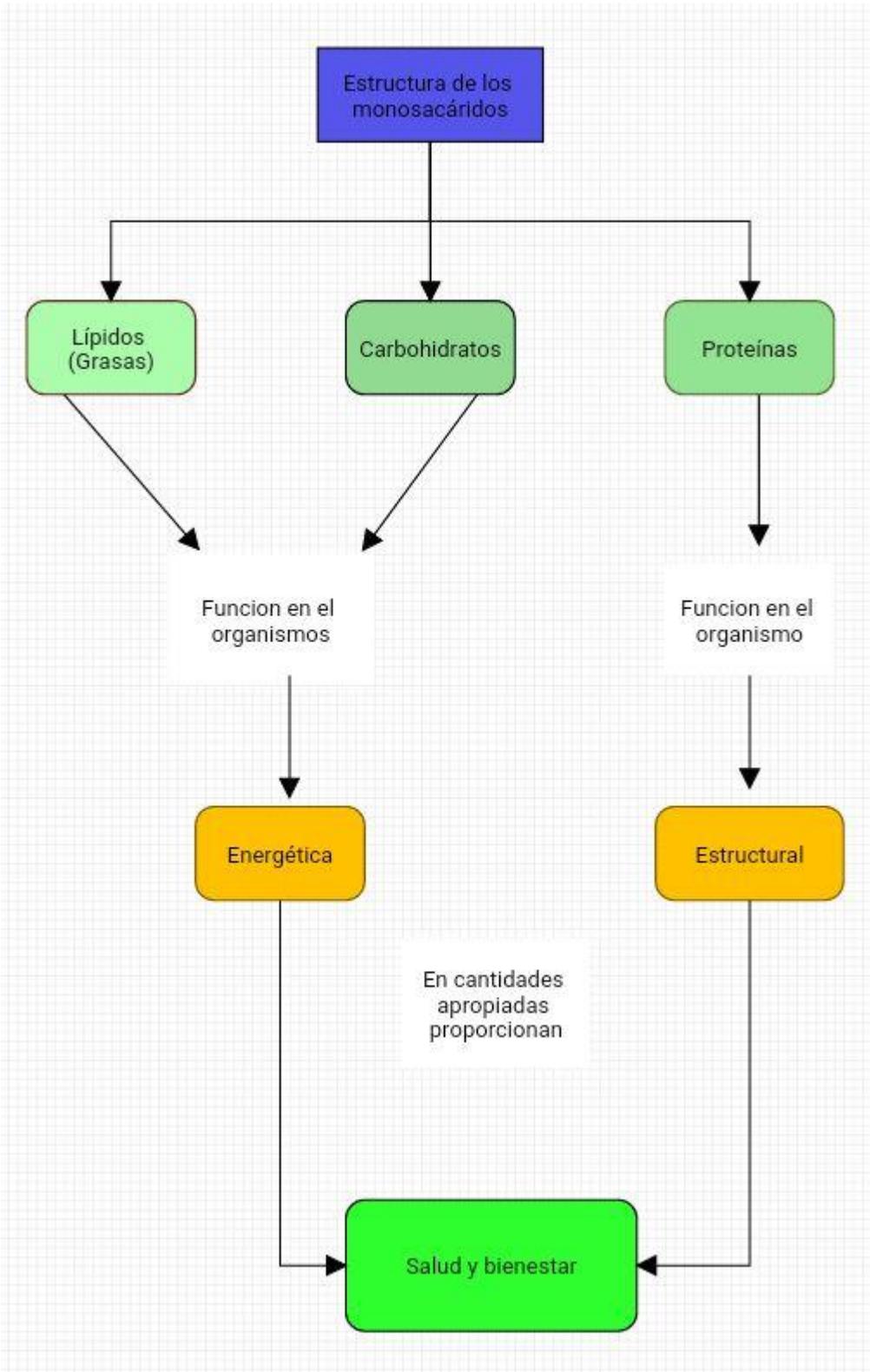
ASIGNATURA: BIOQUÍMICA

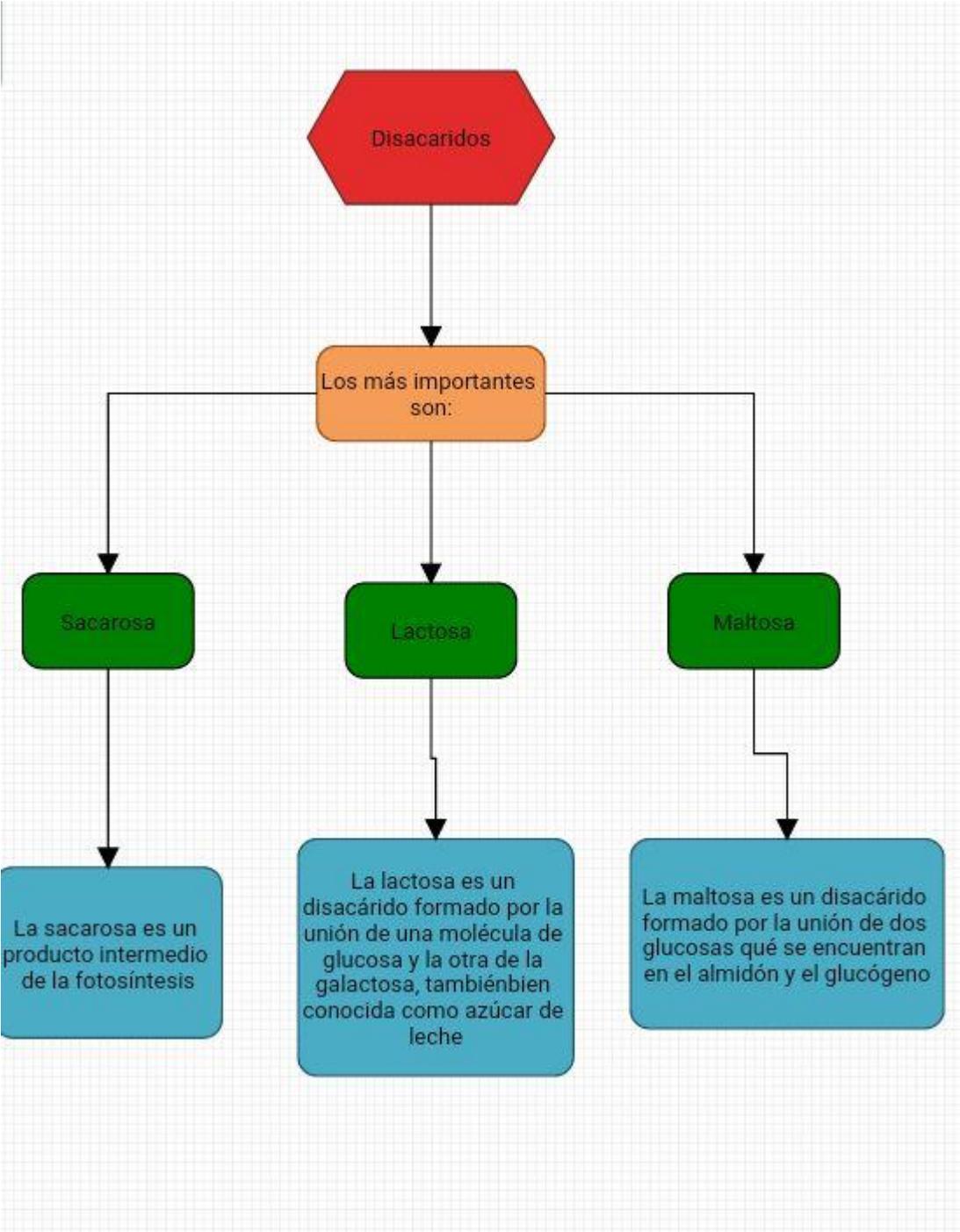
NOMBRE DEL PROFESOR: NERY FABIOLA ORNELAS RESENDIZ

NOMBRE DEL ALUMNO: JOSE IGNACIO CHABLÉ ZACARÍAS

NOMBRE DE LA ACT: Mapa conceptual

GRUPO: B





Disacaridos

Los más importantes son:

Sacarosa

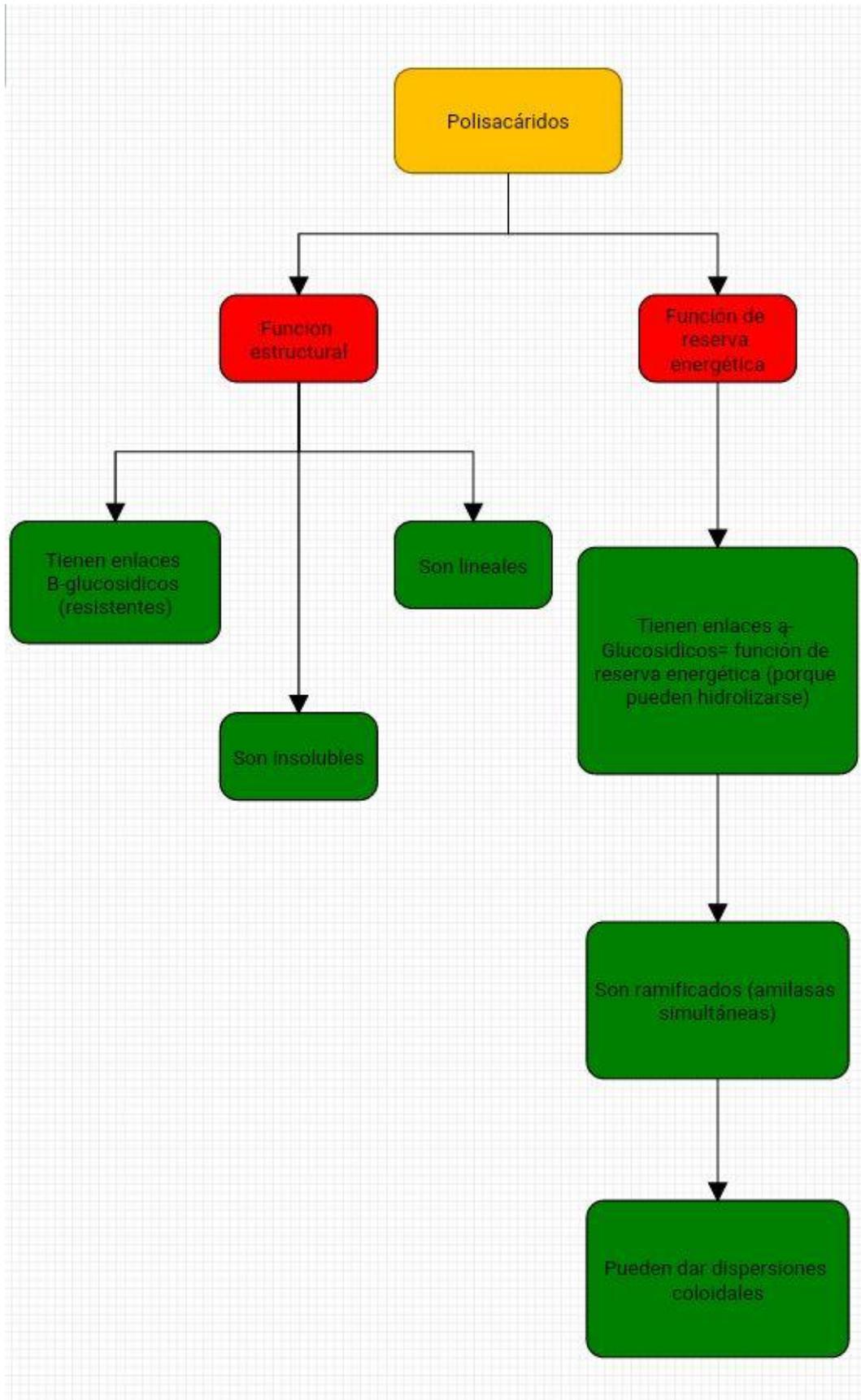
La sacarosa es un producto intermedio de la fotosíntesis

Lactosa

La lactosa es un disacárido formado por la unión de una molécula de glucosa y la otra de la galactosa, también conocida como azúcar de leche

Maltosa

La maltosa es un disacárido formado por la unión de dos glucosas que se encuentran en el almidón y el glucógeno



Proteoglicanos

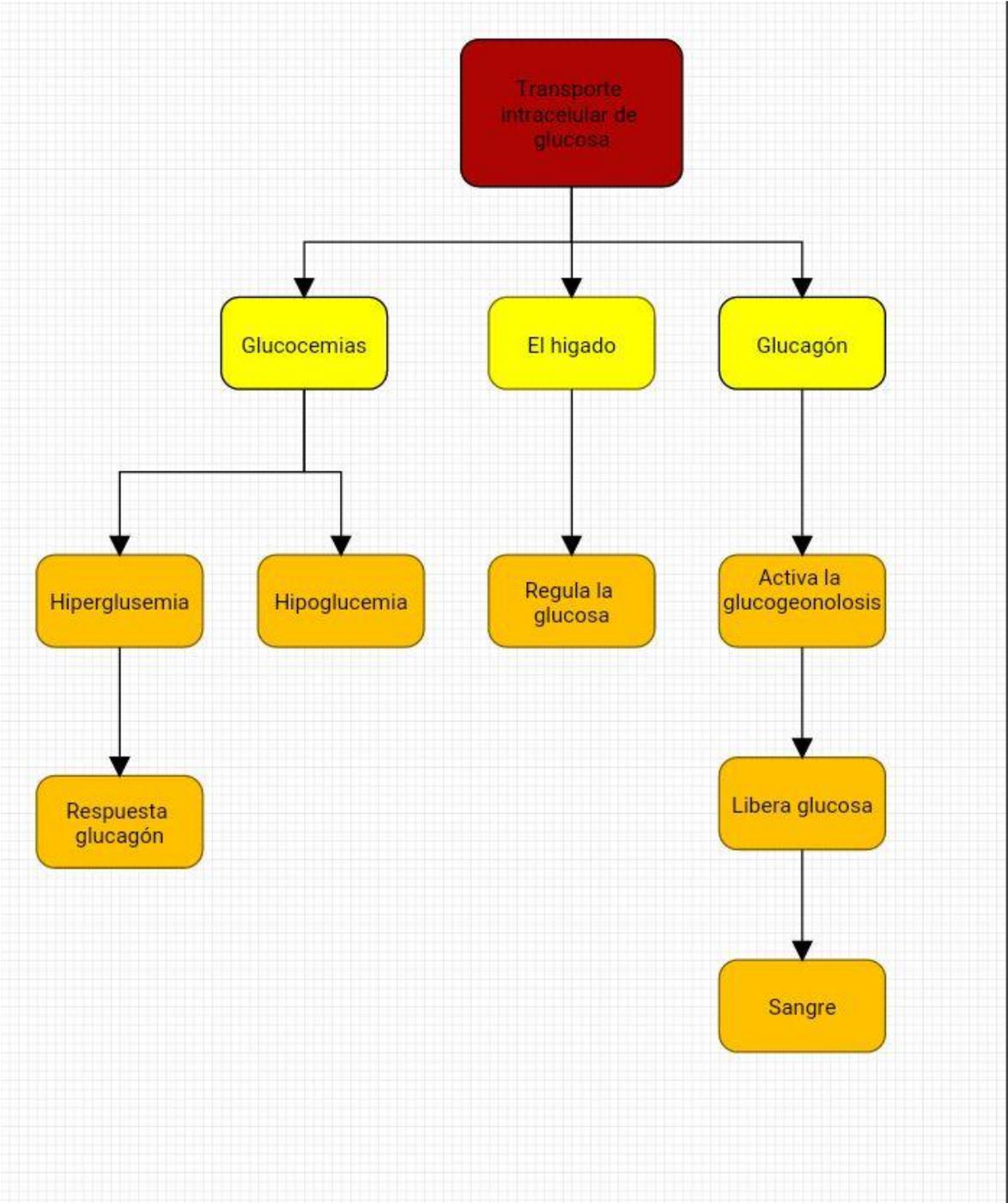
Glucoproteínas

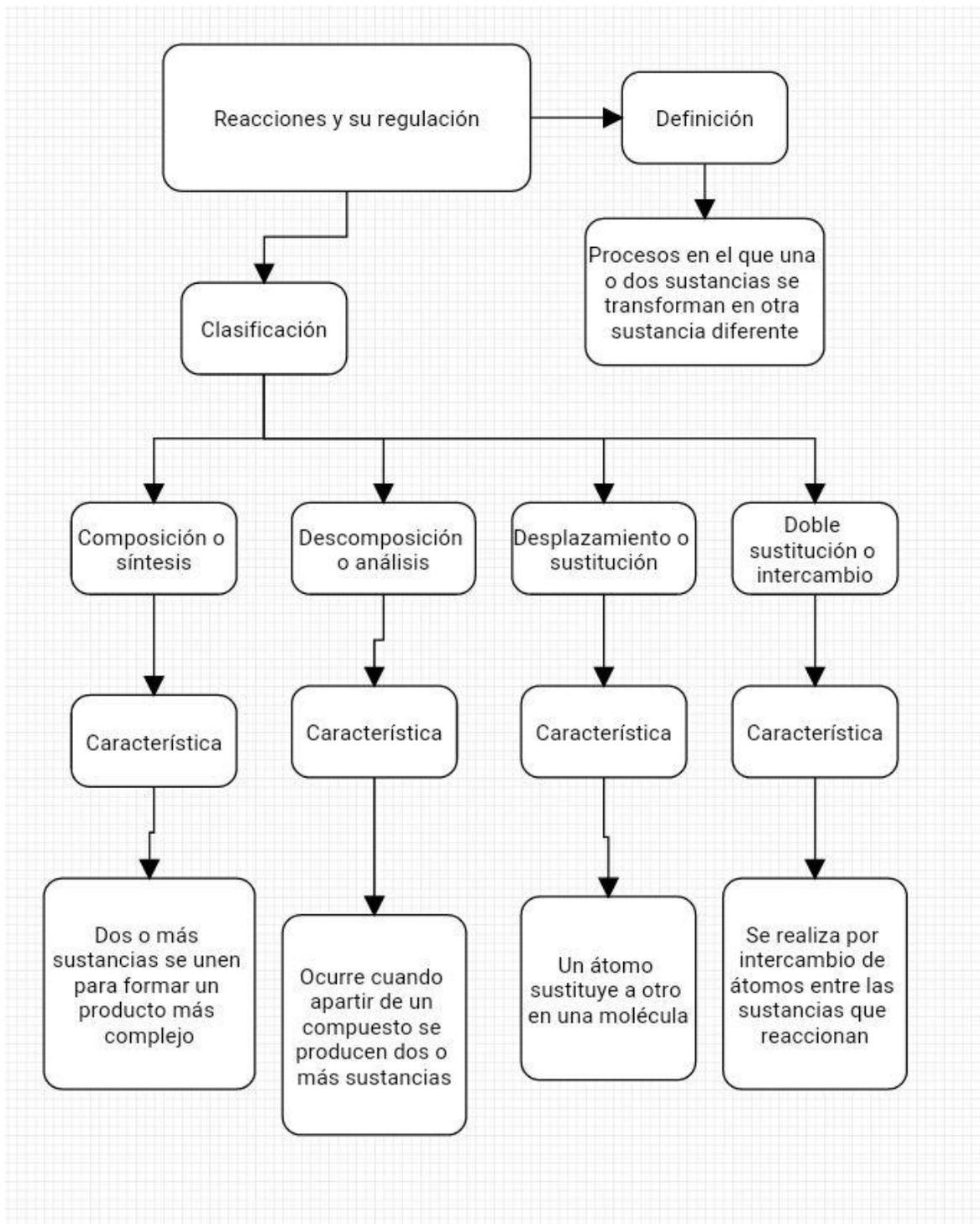
Glucolípidos

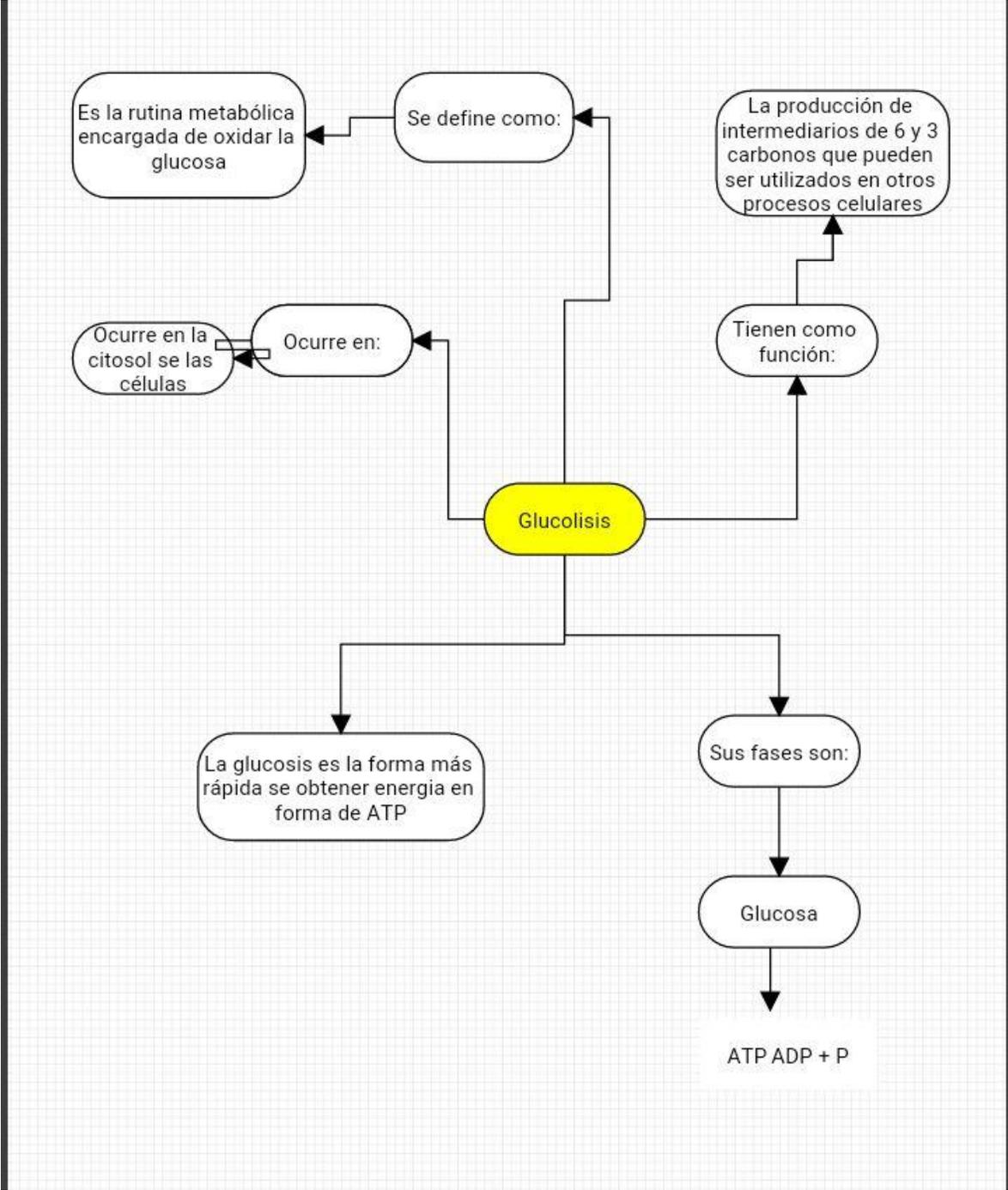
Los proteoglicanos son una gran familia de glicoproteínas por un grupo proteico al que se encuentran unido covalentemente un tipo especial de polisacáridos denominados glicosaminoglicanos

Son proteínas que contienen cadenas de oligosacáridos unidos de manera covalente a aminoácidos

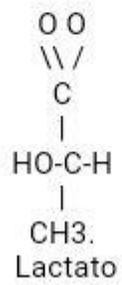
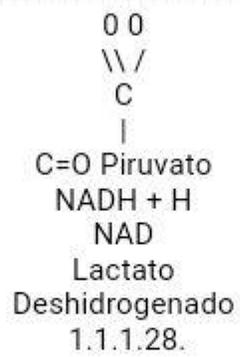
Son cada una de las moléculas resultantes de la unión covalente entre los azúcares y los lípidos, que forman parte de la membrana biológica

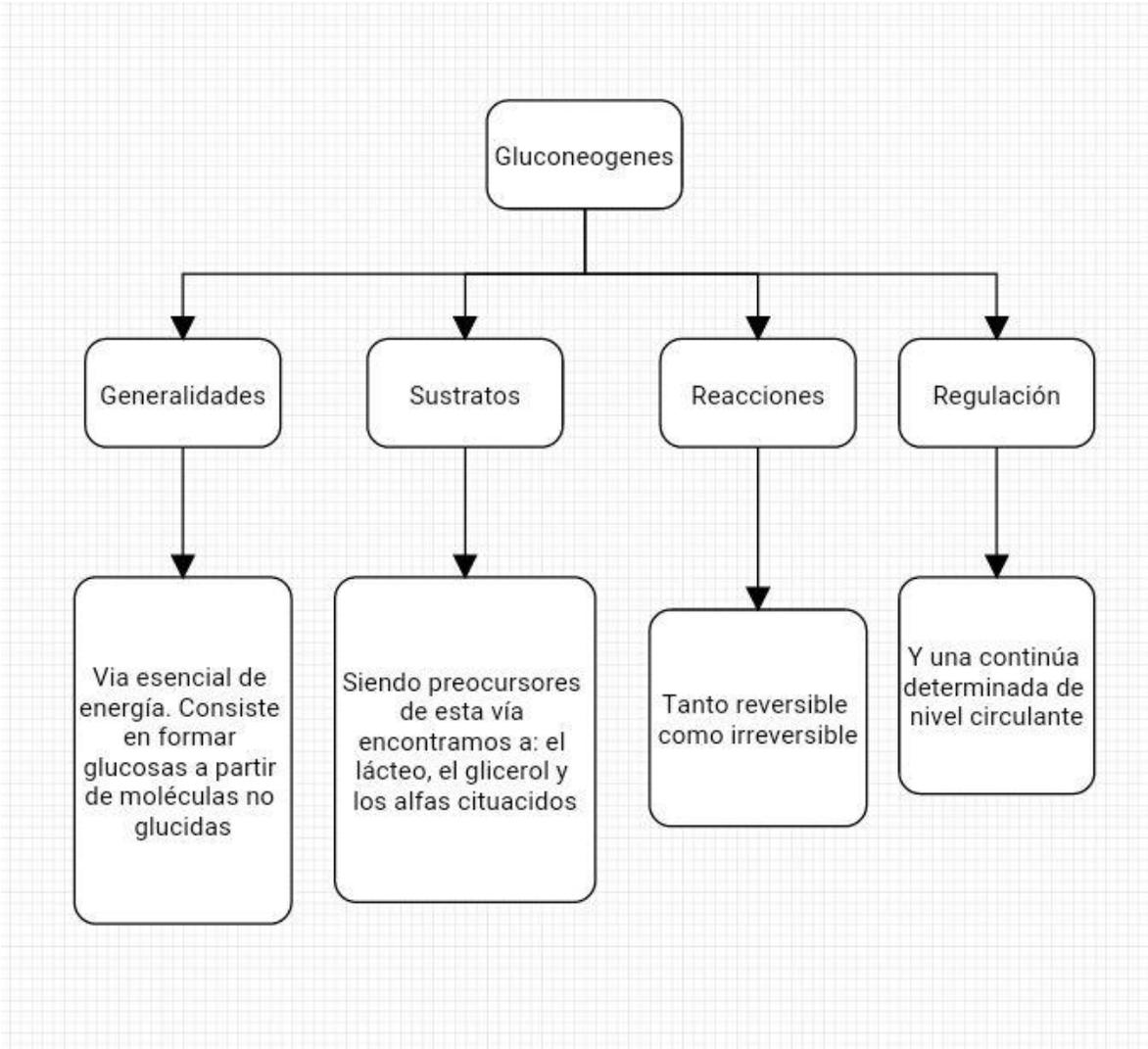






Fermentación





Gluconeogenes

Generalidades

Via esencial de energía. Consiste en formar glucosas a partir de moléculas no glucidas

Sustratos

Siendo precursores de esta vía encontramos a: el lácteo, el glicerol y los alfas cituacidos

Reacciones

Tanto reversible como irreversible

Regulación

Y una continúa determinada de nivel circulante

GRADO: 1ro