

MACROMOLÉCULAS, POLÍMEROS Y MONÓMEROS

Macromoléculas

Uniones de muchos átomos de masa molecular muy elevada Ej. Proteínas, hidratos de carbono, grasas, ácidos nucleicos

Se clasifican en:

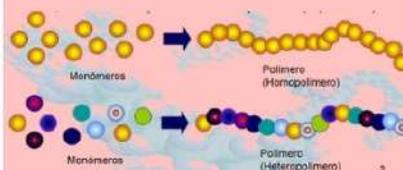
Simples
monosacáridos: fructosa, galactosa y glucosa
disacáridos: sacarosa, maltosa y lactosa

Complejos:
Polisacáridos: almidón y celulosa



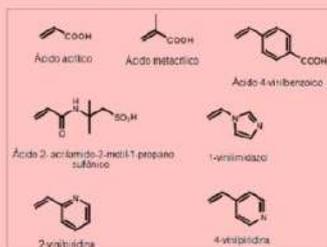
Polímeros

Se producen por la unión de cientos de miles de moléculas pequeñas llamadas monómeros a través de enlaces covalentes, formando cadenas enormes de formas diversas, algunas parecen fideas y otras ramificaciones



Monómeros

Es una molécula que forma la unidad básica para los polímeros, que son los bloques de construcción de las macromoléculas.



Macromoléculas Naturales

Dentro de estas se encuentran los carbohidratos, lípidos y proteínas. los cuales forman parte de los seres vivos.

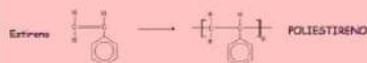


Macromoléculas Sintéticas

Son aquellas sintetizadas artificialmente por el ser humano mediante diversos procesos químicos en los que se controla, potencia o acelera la unión de los monómeros

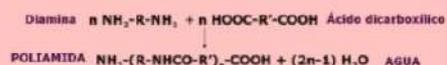
Polímeros de Adición

Se forman por adición de una molécula de monómero a otra



Polímeros de Condensación

Se forman por reacción entre dos monómeros con grupos funcionales diferentes con pérdida de una molécula pequeña



Mauren Fernanda Méndez Pacheco

Más información en

<http://fresno.pntic.mec.es/~fgutieb/quimica2/ArchivosPDF/10Macromol%E9culas.pdf>