



Mi Universidad

Nombre del Alumno: Wendy Yarenni Gómez López

Nombre del tema: cuadro comparativo

Parcial: 2

Nombre de la Materia: bioquímica

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas Castro

Nombre de la Licenciatura: medicina veterinaria y zootecnia

Cuatrimestre: 1

	CARBOHIDRATOS	LIPIDOS
Definición	<p>Son moléculas de azúcar. Junto con las proteínas y las grasas, los carbohidratos son uno de los tres nutrientes principales que se encuentran en alimentos y bebidas.</p> <p>Los carbohidratos son unas biomoléculas que también toman los nombres de hidratos de carbono, glúcidos, azúcares o sacáridos.</p>	<p>Grasa, sustancia orgánica insoluble en agua que se encuentra en el tejido adiposo y en otras partes del cuerpo de los animales, así como en los vegetales, especialmente en las semillas de ciertas plantas.</p> <p>En biología y bioquímica, un lípido es una macro biomolécula que es soluble en solventes no polares.</p>
Composición	<ul style="list-style-type: none"> a) Polialcoholes b) Aldehídos c) Cetonas 	<p>Saturados</p> <p>Insaturados</p>
Molécula básica	C, H y O	C, H y O, en ocasiones de Fósforo, Nitrógeno y Azufre.
Clasificación	Monosacáridos, Disacáridos, Oligosacáridos, Polisacáridos.	<p>Lípidos saponificables.</p> <p>Lípidos insaponificables.</p>
Ejemplos	<p>Fruta y jugo de fruta</p>  <p>Cereal, pan, pasta y arroz</p>  <p>Verduras con almidón como las patatas y el maíz</p> 	<p>Grasas</p>  <p>Aceites</p>  <p>Ceras</p> 

(UDS.2021.SANCHES.RODRIGUEZ.HANSSEN.ACADEMICPRESS.JOHN.SONS. RECUPERADO EL 17 DE SEPT.2021.CAPIULO 1.URL)