



(UDS)UNIVERSIDAD DEL SURESTE

**MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA
BIOQUÍMICA 1**

LUMNO :ANGEL GABRIEL BLANCO MARTÍNEZ

DOCENTE : MARIA DE LOS ANGELES

VENEGASCASTRO

Grado : Grupo B

CARBOHIDRATOS	
<p>Función: Aportan la energía, ahorran proteínas, evitan la creación de cuerpos cetónicos y forman parte del tejido conectivo y el nervioso.</p>	<p>Los carbohidratos descompuestos en glucosa principalmente son la fuente de energía preferida para nuestro cuerpo, ya que las células en nuestro cerebro, músculo y todos los demás tejidos utilizan directamente los monosacáridos para sus necesidades de energía</p>
<p>Características :</p> <p>Los carbohidratos son compuestos que contienen carbono, hidrógeno y oxígeno en las proporciones 6:12:6. Durante el metabolismo se queman para producir energía, y liberan dióxido de carbono (CO₂) y agua (H₂O)</p>	<p>Su principal función es la energética. Aportan la energía de más fácil utilización (cada gramo aporta 4 kcal).</p> <p>La glucosa es la única fuente de energía para el cerebro, que consume alrededor de 100 g al día. Los carbohidratos son almacén y reserva de energía en forma de glucógeno que se moviliza rápidamente para generar glucosa cuando se necesita.</p> <p>Tienen un efecto ahorrador de proteínas.</p> <p>Evitan la formación de los cuerpos cetónicos (productos de desecho de las grasas que aparecen cuando el cuerpo utiliza las grasas en lugar de los azúcares para generar energía). Forman parte de los tejidos del organismo como el tejido conectivo o el tejido nervioso y de moléculas tan importantes como el ADN o el ATP (es la única que</p>
<p>CLASIFICACIÓN Los carbohidratos se pueden dividir en tres grupos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. monosacáridos, ejemplo, glucosa, fructosa, galactosa; 2. disacáridos, ejemplo, sacarosa (azúcar de mesa), lactosa, maltosa; 3. polisacáridos, ejemplo, almidón, glicógeno (almidón animal), celulosa 	<p>CLASIFICACIÓN</p> <p>Simples Los carbohidratos simples o también llamados monosacáridos, son unidades o moléculas simples que al unirse forman carbohidratos más complejos, estos son la glucosa, la ribosa, la xilosa, la galactosa y la fructosa. Al consumir una porción de carbohidrato, esta molécula más compleja se irá descomponiendo a nivel del tracto gastrointestinal hasta llegar al intestino en forma de monosacáridos para poder ser absorbidos. La unión de dos unidades de monosacáridos forman disacáridos como la sacarosa o el azúcar de mesa (glucosa + fructosa), la lactosa (galactosa + glucosa) y la maltosa (glucosa + glucosa), por ejemplo. Además de esto, la unión de 3 a 10 unidades de monosacáridos dan origen a oligosacáridos.</p> <p>2. Complejos Los carbohidratos complejos o polisacáridos son aquellos que contienen más de 10 unidades de monosacáridos, formando estructuras moleculares complejas que pueden ser lineares o ramificadas, algunos ejemplos son el almidón, el glucógeno que se almacena en el hígado y la celulosa. Dentro de los carbohidratos complejos se encuentra la fibra, que son componentes de los vegetales que no son digeridos por las enzimas gastrointestinales, algunos ejemplos son la celulosa, los fructooligosacáridos (FOS) y la lignina.</p>



Ejemplo



CARBOHIDRATOS COMPLEJOS



AVENA
66gr. carbs



ARROZ INT.
77gr. carbs



BONIATO
20gr. carbs



PATATA
17gr. carbs



PAN INT.
41gr. carbs



QUINOA
64gr. carbs



LENTEJAS
63gr. carbs



PASTA INT.
75gr. carbs



CUSCÚS
77gr. carbs



GUISANTES
14gr. carbs



COPOS MAÍZ
80gr. carbs



CALABAZA
7gr. carbs