



UDS

BIOQUIMICA

PRIMER CUATRIMESTRE GRUPO C

MODALIDAD: EJECUTIVO SABADOS

CUADRO SINOPTICO

LIC. MARIA DE LOS ANGELES VENEGAS
CASTRO

DELEON ANGUIANO ANA KAREN

OCTUBRE DE 2021

Clasificación de los carbohidratos (con base en su número de átomos de carbono, su grupo funcional, el número de unidades).

Monosacáridos

Monosacáridos: Son los hidratos de carbono elementales, responden a la fórmula general $(CH_2O)_n$. Los monosacáridos son moléculas de las que las células obtienen fácilmente energía.

Los monosacáridos se clasifican según el número de átomos de carbono y según la posición que ocupa en la molécula del grupo carbonilo. 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.

Oligosacáridos

Oligosacáridos: Son compuestos formados por la unión de 2 a 10 monosacáridos, unidos mediante enlaces o glucosídicos.

Disacáridos

Disacáridos: Se forman por la unión de dos monosacáridos. Los disacáridos más abundantes en la naturaleza son: maltosa, lactosa y sacarosa.

Son un tipo de hidratos de carbono, formados por la unión de dos monosacáridos iguales o distintos. Las propiedades de los disacáridos son semejantes a las de los monosacáridos. Son sólidos cristalinos de color blanco, sabor dulce y soluble en agua.

Polisacáridos

Polisacáridos: Compuestos por un gran número de monosacáridos unidos entre ellos mediante enlaces o glucosídicos.

Son biomoléculas que se encuentran entre los glúcidos y están formadas por la unión de una gran cantidad de monosacáridos y cumplen funciones diversas sobre todo de reservas energéticas y estructurales.