

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

ALUMNA:

Ariayne Liliana de León Rincón

MATERIA:

Bioquímica

CATEDRÁTICO:

Yadira del Rosario Gómez Jimenes

ESCUELA:

Universidad del sureste

¿QUE SON LOS CARBOHIDRATOS?

Los carbohidratos son moléculas de azúcar. Junto con las proteínas y las grasas los carbohidratos si son uno de los tres nutrientes principales que se encuentran en alimentos y bebidas. Su cuerpo descompone los carbohidratos en glucosa.

Clasificación de los carbohidratos con base:

A)el número de átomos del carbono:

Se clasifican como tres triosas, terrosas, pentosas, hexosas o heptosas dependiendo el número de átomo de c.el ser aldeosas o cetonas depende de:

Si tienen un grupo cetona o aldehído monosacaridos o azúcares simples
plisacaridos disacaridos.

B)grupo funcional

Los carbohidratos que tienen grupo funcional aldehído se llaman ALDOSAS y los que tienen grupo funcional se llaman CETOSAS

2.número de atomos de carbono: triosas, terrosas, pentosas y hexosas.

C)número de unidades

Monosacaridos, disacaridos, trisacaridos y polisacaridos

Las moléculas más sencillas de carbohidratos que no están enlazadas a ninguna otra molecula se llaman monosacaridos por ejemplo, lactosa, fructosa y galactosa

Cuando se unen dos o más se forman nuevos compuestos que se clasifican de acuerdo con el número de monosacaridos:

Dos monosacaridos enlazados forman disacaridos

Tres monosacaridos enlazados forman trisacaridos

En algunos textos podrás encontrar el término oligosacaridos que se refieren a los compuestos que resultan cuando el número de monosacaridos que los forman van de dos a diez y los polisacaridos son aquellos que tienen muchos monosacaridos enlazados.