



# USC

## Mi Universidad

Nombre del Alumno: Magdiely Martínez Alvarado

Nombre del tema: Cuadro sinóptico carbohidratos

Parcial: 4

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: Doc. Eduardo Enrique Arreola Jiménez

Nombre de la Licenciatura: Medicina Humana

Fecha de elaboración: 01 de enero del 2023

# CARBOHIDRATOS

Familia de sustancias ampliamente difundida entre los alimentos que se caracterizan por obedecer la fórmula:  $(C \cdot H_2O)_n$

Contituyen por volumen de producción y consumo la parte más importante de la tecnología agroalimentaria

## SE CLASIFICAN EN :

Se clasifican por orden de complejidad. los más complejos están constituidos por unidades de los más sencillos.

### MONOSACARIDOS

Se llama monosacárido al azúcar que no puede descomponerse en otro de mayor simpleza mediante hidrólisis.

DE

3 a 7 carbonos en su estructura.

### OLIGOSACARIDOS

Un oligosacárido es un carbohidrato que está compuesto por una cantidad reducida de monosacidos.

CON

Hasta 11 moléculas de monosacáridos en su estructura.

### POLISACARIDOS

Los polisacáridos son carbohidratos complejos formados por un gran número de azúcares simples, los cuales se unen entre sí mediante los enlaces glucosídicos.

DE

12 o más moléculas de monosacáridos en su estructura.

## BIBLIOGRAFIA

Harper bioquímica ilustrada 29 edición