

# UDS

**Nombre del Alumno: Evelyn del Carmen Citalan Pérez**

**Actividad: Cuadro Sinóptico "CARBOHIDRATOS".**

**Nombre de la Materia: Bioquímica**

**Nombre del profesor: Arreola Jiménez Eduardo Enrique.**

# CARBOHIDRATOS

Se clasifican en:

Se clasifican en:  
Monosacáridos,  
disacáridos,  
oligosacáridos,  
polisacáridos.

Son constituyentes importantes del alimento de los animales y del tejido de estos

Caracterizado por el tipo y número de residuos monosacárido en sus moléculas

## MONOSACÁRIDOS

Es un carbohidrato simple, están constituidos por una cadena de polialcoholes con grupo aldehído, aldosas o cetosas.

### EJEMPLOS:

Glucosa, fructosa, galactosa, manosa, ribosa, etc.

### VARIACIONES:

Desoxiazúcares  
Amino azúcares  
-Es una unidad usada como fuente de energía se utilizan para formar otros carbohidratos

## DISACÁRIDOS

Son productos de condensación de dos unidades de monosacáridos unidos por medio de un enlace O-glicosídico

### EJEMPLOS:

Sacarosa, lactosa, maltosa

Se utilizan para el almacenamiento de energía a corto plazo

## OLIGOSACÁRIDOS

Son productos de condensación de 3 a 10 monosacáridos unidos por enlaces O-glicosídicos.

Muchas proteínas de membrana poseen cadenas de oligosacáridos que sobresalen a LEC,

Estas proteínas forman el glucocaliz, protegen a la superficie celular

## POLISACÁRIDOS

Son productos de condensación de más de 10 unidades de monosacáridos, se clasifican como hexosanos o pentosanos dependiendo de la identidad de los monosacáridos

### EJEMPLOS:

Glucógeno y almidón

Sirven como elementos estructurales y de almacenamiento de energía y carbono

## BIBLIOGRAFIA

Bioquímica de HARPER

Unidad IV "CARBOHIDRATOS".