



Mi Universidad

Nombre del Alumno: Sonia Araceli
Huacash Méndez

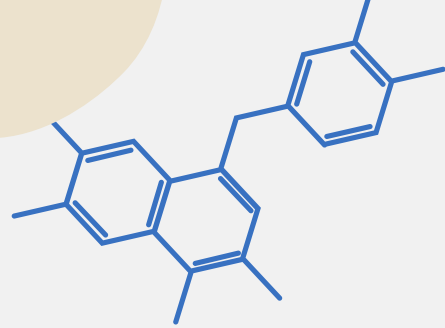
Nombre del tema: carbohidratos
Parcial: 4

Nombre de la Materia: bioquímica

Nombre del profesor: QFB. Leyber
Bersain Martinez Vazquez

Nombre de la Licenciatura: Medicina
Humana

CARBOHIDRATOS



son biomoléculas formadas por 3 elementos fundamentales: carbono, hidrógeno y oxígeno fundamental para contribuir en el almacenamiento y la obtención de energía

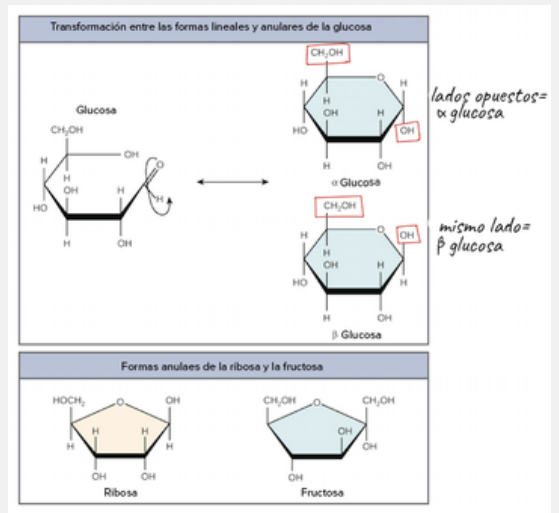
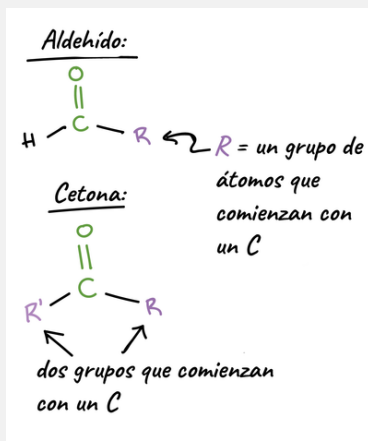
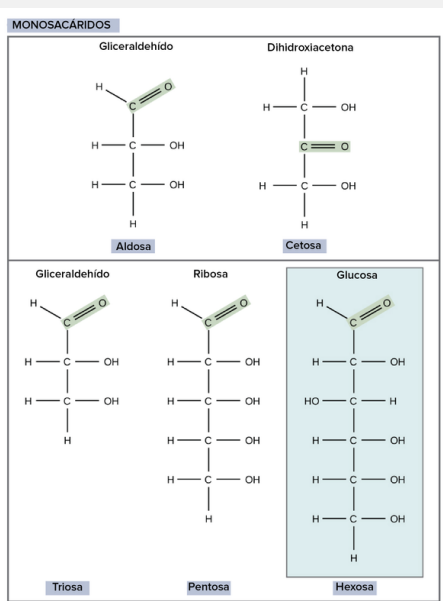


1 MONOSACARIDOS

son azúcares simples, de los cuales el más común es la glucosa (mono- = uno; sacchar- = azúcar)

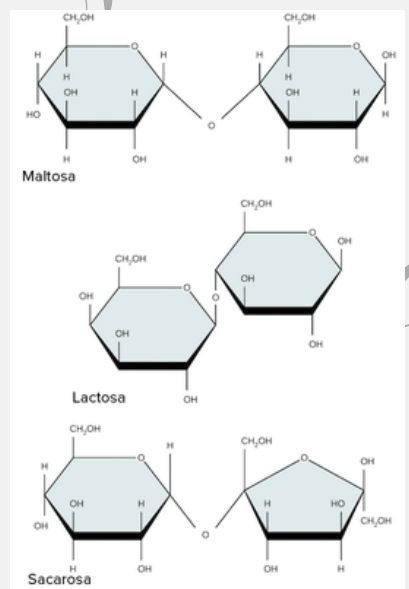
formula: $(CH_2O)_n$, suele tener de 3 a 7 átomos de carbono

ESTEREOISOMEROS: se encuentran 2; las que son imagen especular una del otro y no son superponibles y las que son enantiómeros



2 DISACÁRIDOS

se forman cuando dos monosacáridos se unen por medio de una reacción de deshidratación (di- = dos) En este proceso, el grupo hidroxilo de un monosacárido se combina con el hidrógeno de otro, libera una molécula de agua y forma un enlace covalente conocido como enlace glucosídico. Los mas comunes son: lactosa, maltosa y sacarosa

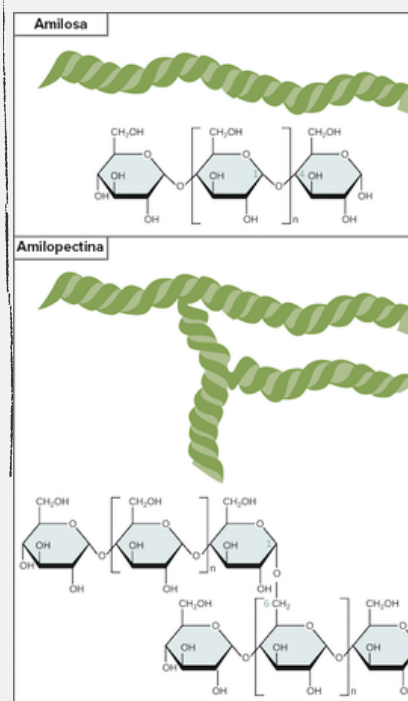


3 POLISACÁRIDOS

cadena larga de monosacáridos unidos por enlaces glucosídicos (poly- = muchos)

La cadena puede ser ramificada o no ramificada y puede contener diferentes tipos de monosacáridos, el peso molecular puede ser muy alto: 100 000 daltones o más si se unen suficientes monómeros

se encuentran principalmente: almidón, glucógeno, celulosa y quitina



BIBLIOGRAFIA

han academy. (s.f.). Recuperado el 8 de 12 de 2022, de khan academy: <https://es.khanacademy.org/science/ap-biology/chemistry-of-life/properties-structure-and-function-of-biological-macromolecules/a/carbohydrates>