



Mi Universidad

SUPER NOTA

Nombre del Alumno: Diana Rocio Gómez López

Nombre del tema: carbohidratos tipos

Parcial: 4to

Nombre de la Materia: bioquimica

Nombre de la Licenciatura: medicina humana

Cuatrimestre: 1

CARBOHIDRATOS

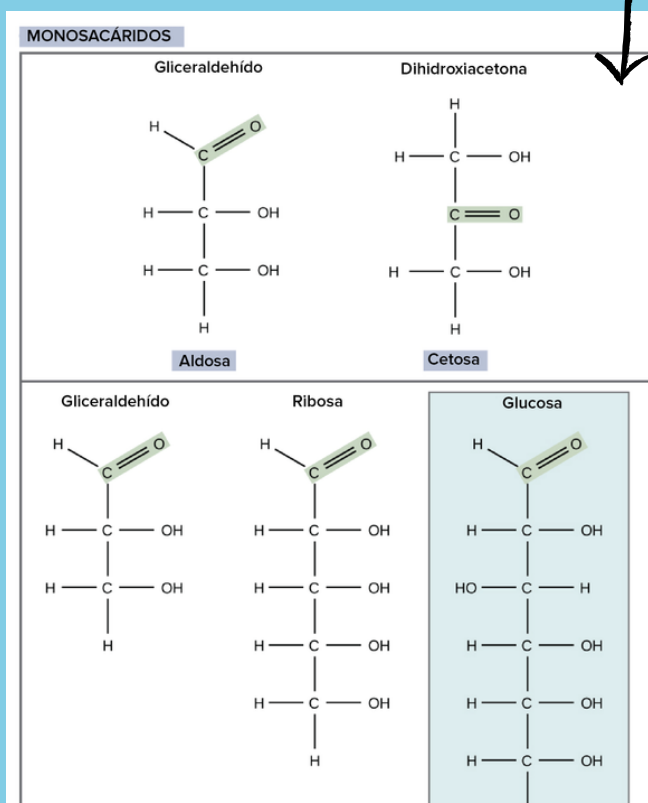
proporcionar energía al cuerpo

Monosacáridos



son azúcares simples, Tienen una fórmula de $(CH_2O)_n$ y suelen contener de tres a siete átomos de carbono.

Los azúcares también se nombran de acuerdo con el número de carbonos: algunos de los tipos más comunes son las triosas (tres carbonos), pentosas (cinco carbonos) y hexosas (seis carbonos).

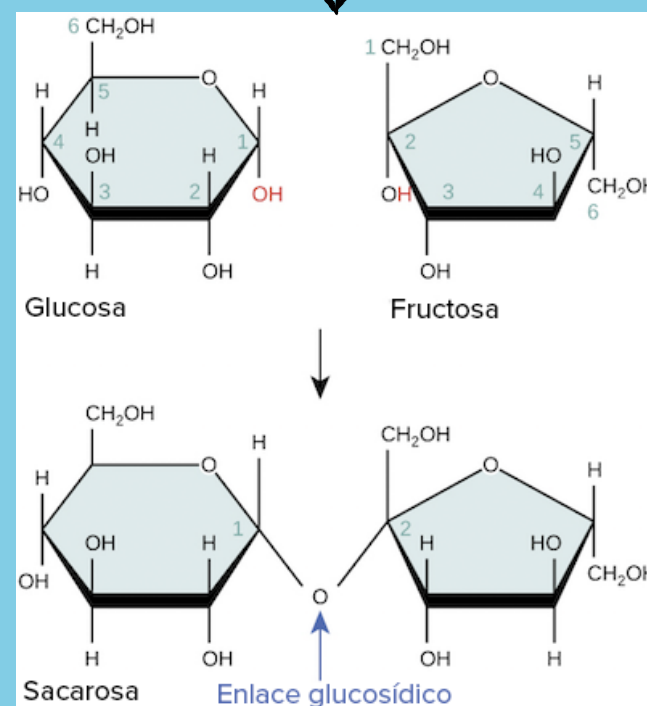


son estereoisómeros entre sí: sus átomos están enlazados en el mismo orden, pero estos tienen una organización tridimensional diferente alrededor de uno de sus carbonos asimétricos.

Disacáridos



se forman cuando dos monosacáridos se unen por medio de una reacción de deshidratación, también conocida como reacción de condensación o síntesis por deshidratación.



Polisacáridos



A una larga cadena de monosacáridos unidos por enlaces glucosídicos. La cadena puede ser ramificada o no ramificada y puede contener diferentes tipos de monosacáridos.

