

CARBOHIDRATOS

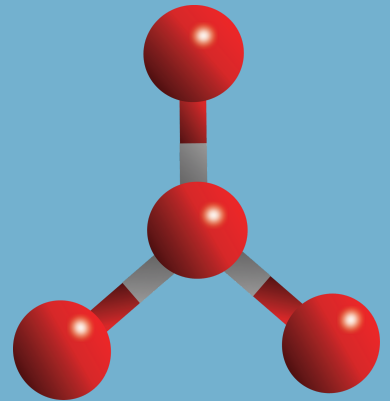
Monosacaridos

Estereoisómeros

Molécula que tiene las mismas conexiones átomo a átomo en dicha molécula, difiere en la orientación espacial de los mismos.

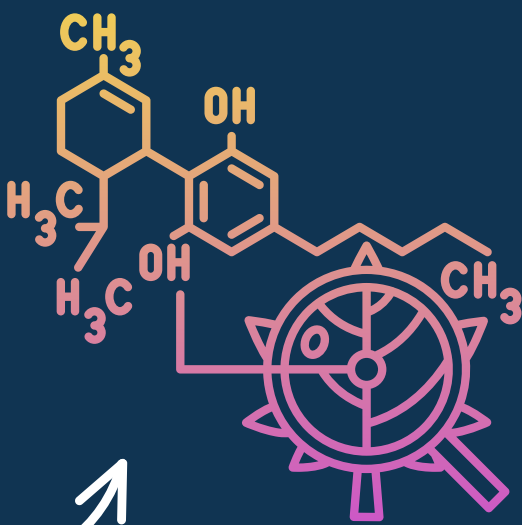
Se clasifican en:

- Isómeros conformacionales
- Rotámeros
- Interconvertibles



Estructura de monosacaridos

Llegan a poseer de tres a ocho átomos de carbono y su fórmula empírica es $(CH_2O)_n$. Hacen referencia al número de carbonos (3-7). El monosacárido es la glucosa, es decir, la principal fuente de energía de las células.

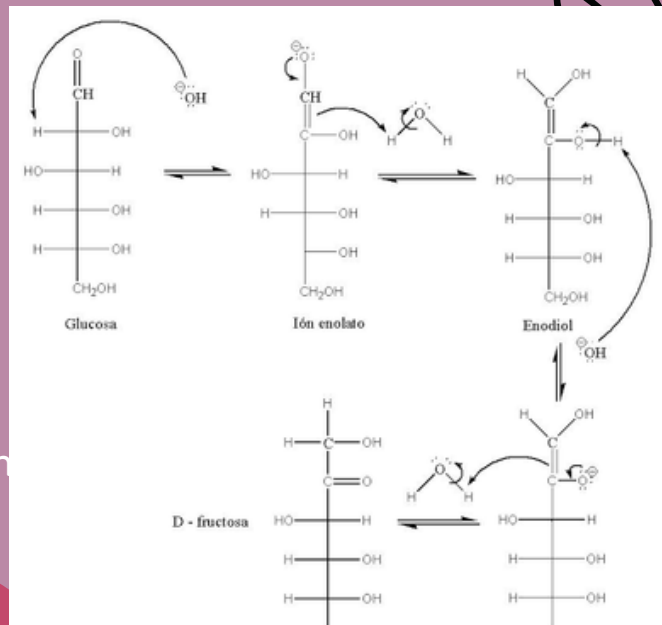


Reacciones de monosacaridos

Llegan a haberse catalizadas por las altas temperaturas.

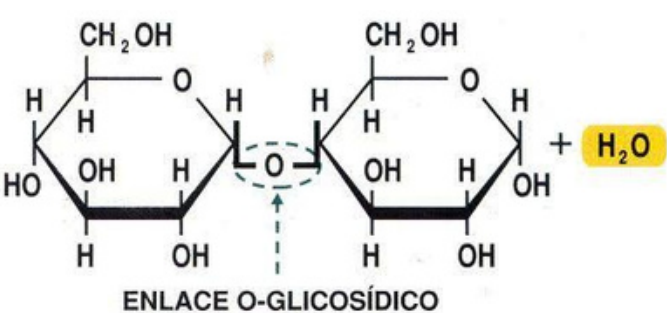
En el pH neutro se encuentra con su máxima velocidad.

El efecto de la temperatura sobre este fenómeno se puede explicar por medio de un modelo matemático de tipo Arrhenius.



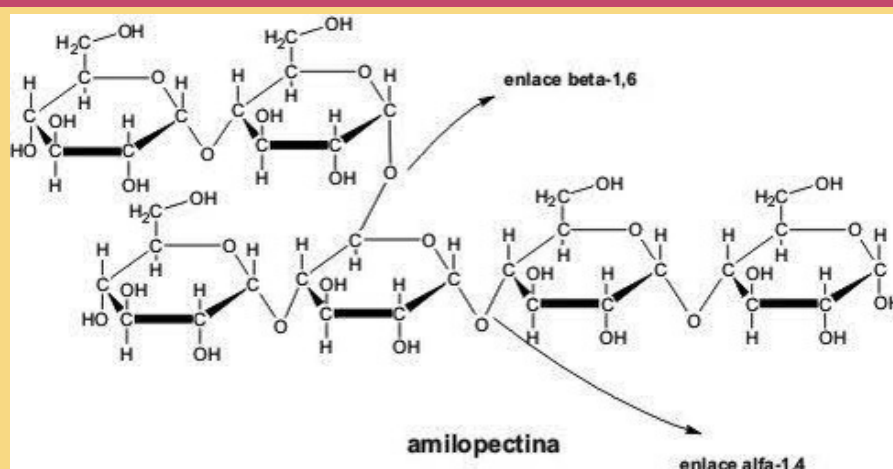
Disacaridos

un tipo de glúcido que se origina por la unión o condensación de dos monosacáridos. La forma o método de unión se produce por un enlace O-glucosídico, es decir, con pérdida de una molécula de agua.



Polisacaridos

Molécula grande de carbohidrato. Contiene muchas moléculas pequeñas de azúcar que están vinculadas químicamente entre sí.



Referentes

<https://www.redalyc.org/journal/6139/613964509011/html/>