



Mi Universidad

súper nota

Nombre del Alumno: Gabriel de Jesús Martínez Zea

Nombre del tema: carbohidratos

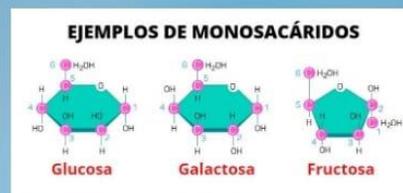
Nombre de la Materia: bioquímica

Nombre del profesor: QFB. LEYBER BERSAIN .MARTINEZ VAZQUEZ

Nombre de la Licenciatura: medicina humana

monosacáridos

Los monosacáridos o azúcares simples son los glúcidos más sencillos; no se hidrolizan, es decir, no se descomponen en otros compuestos más simples.

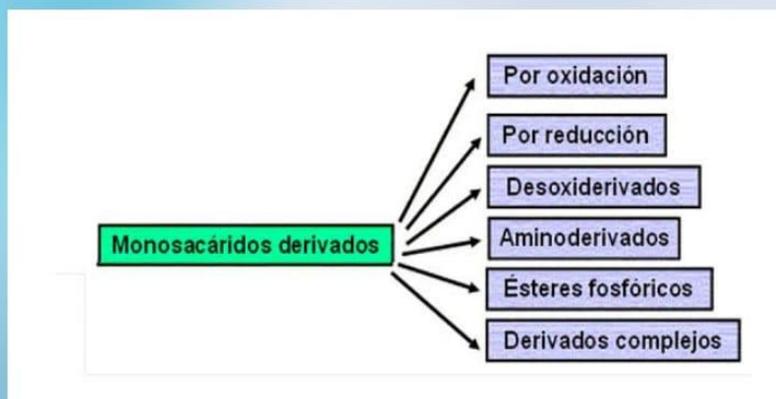


MONOSACARIDOS Características.

- Una sola unidad de aldosa o cetosa.
- Cristales blancos solubles en agua.
- Reductores (Reducen el Cu^{+2} a Cu^{+1} en la Reacción de Benedict)
- Dulces
- Primer fuente de energía.

Estos azúcares pueden pasar a través de la pared del tracto alimentario sin ser modificados por las enzimas digestivas.

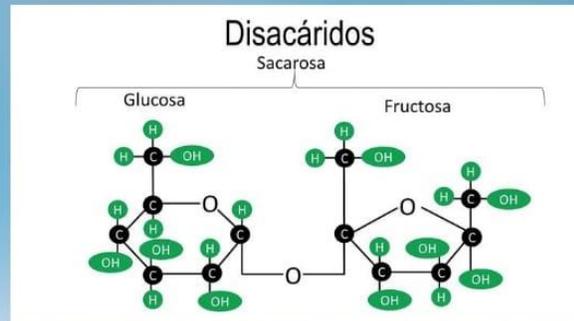
Los tres más comunes son: glucosa, fructosa y galactosa.



Disacaridos

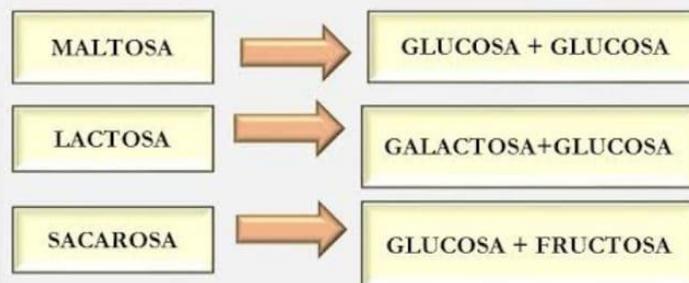
Un disacárido, también conocido como ósido, es un tipo de glúcido que se origina por la unión o condensación de dos monosacáridos.

La forma o método de unión se produce por un enlace O-glucosídico, es decir, con pérdida de una molécula de agua.



DISACARIDOS

Son carbohidratos compuestos por 2 unidades de monosacáridos unidos por un enlace glucosídico.



polisacáridos

Los polisacáridos son macromoléculas formadas por la unión de una gran cantidad de monosacáridos. Se encuentran entre los glúcidos, y cumplen funciones diversas, sobre todo de reservas energéticas y estructurales.

POLISACARIDOS

- Son los hidratos de carbono más abundantes en la naturaleza
- Algunos forman geles cuando se calientan y producen una estructura rígida tridimensional en donde queda retenida el agua
- Su nomenclatura se basa en la adición de la terminación "ana" a las primeras letras que identifiquen al nombre del azúcar que lo integra

