

Nombre del alumno: Zenaida Saragos Jiménez

Nombre del tema: carbohidratos

Parcial: 4

Nombre de la materia: Bioquímica

Nombre del profesor: QFB. Leyber Bersain Martínez
Vázquez

Nombre de la licenciatura: Medicina Humana

1er semestre

San Cristóbal de las casas Chiapas 10 de diciembre
2022

CARBOHIDRATOS

SUPER NOTA

CARBOHIDRATOS

Los **carbohidratos** son moléculas biológicas compuestas de carbono, hidrógeno y oxígeno.

los carbohidratos importantes a nivel biológico pertenecen a tres categorías:

- monosacáridos
- disacáridos
- polisacáridos.

MONOSACARIDOS

Los monosacáridos son azúcares simples, de los cuales el más común es la glucosa.

Tienen una fórmula de (CH_2O) y suelen contener de tres a siete átomos de carbono.

ESTRUCTURA DE LOS MONOSACARIDOS

Están formados por 3, 4, 5, 6 ó 7 átomos de carbono.

REACCION DE LOS MONOSACARIDOS

En una disolución básica, un monosacárido se convierte en una mezcla compleja de polihidroxialdehídos y polihidroxicetonas. Son dos las reacciones más comunes que ocurren en estas condiciones

DISACARIDOS

Los 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.

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.

Entre los disacáridos comunes se encuentran:

- la lactosa
- la maltosa
- la sacarosa

POLISACARIDOS

Una larga cadena de monosacáridos unidos por enlaces glucosídicos se le llama polisacárido

AGRICULTURA Y DOMESTICACIÓN

La cadena puede ser ramificada o no ramificada y puede contener diferentes tipos de monosacáridos.

El almidón, el glucógeno, la celulosa y la quitina son algunos de los principales ejemplos de polisacáridos importantes en los organismos vivos.