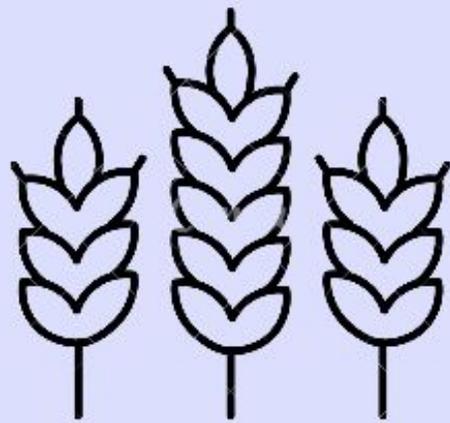


CARBOHIDRATOS



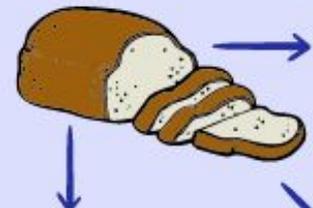
Características



Se conocen como hidratos de carbono, glúcidos o azúcares, están formados por C,H,O.

CLASIFICACIÓN

Según su tamaño



Polisacáridos

Son polímeros que contienen 20 monosacáridos, ejemplo: Almidón, glucógeno y celulosa.

Monosacaridos

Se clasifican por el número de carbonos: Triosas, tetrasas, pentosa, hexosa. Por su grupo funcional: Aldeido y cetona.

Oligosacaridos

- Maltosa
- Lactosa
- Sacarosa
- Celobiosa
- Isomaltosa

Metabolismo de carbohidratos



Glucosa

Glucolisis

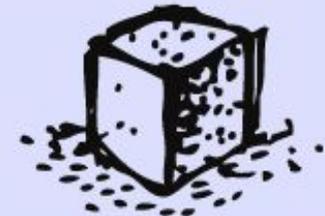
Es la vía metabólica encargada de oxidar la glucosa para obtener energía para la célula.

Gluconeogénesis

Es el pproceso de formación de glucosa a partir de precursores no carbohidratos

Glucogenolisis

Es un proceso parabólico y hace referencia a la degradación de glucógeno a glucosa, se da cuando el organismo requiere un aumento de glucosa, a través de este proceso puede liberarse a la sangre y mantener su nivel.



Lizbeth Reyes Ulloa