



Nombre del alumno:

Uziel Domínguez Álvarez

Docente

Dr. Enrique Eduardo Arreola Jiménez

Asignatura:

Bioquímica

Actividad:

Cuadro sinóptico de carbohidratos

Lugar y fecha de elaboración:

Tapachula Chiapas a 16/12/22

Los carbohidratos están ampliamente distribuidos en vegetales y animales; tienen importantes funciones estructurales y metabólicas.

Los animales pueden sintetizar carbohidratos a partir de aminoácidos, pero casi todos se derivan finalmente de vegetales.

Los carbohidratos se clasifican en esta forma:

La glucosa es el carbohidrato más importante; casi todo el carbohidrato de la dieta se absorbe hacia el torrente sanguíneo como glucosa formada mediante hidrólisis del almidón y los disacáridos de la dieta

1. Los monosacáridos son los azúcares que no se pueden hidrolizar hacia carbohidratos más simples. Pueden clasificarse como triosas, tetrosas, pentosas, hexosas o heptosas, dependiendo del número de átomos de carbono y como aldosas o

2. Los disacáridos son productos de condensación de dos unidades de monosacárido; los ejemplos son lactosa, maltosa, sacarosa y trehalosa.

3. Los oligosacáridos son productos de condensación de 3 a 10 monosacáridos. Casi ninguno es digerido por las enzimas del ser humano.

4. Los polisacáridos son productos de condensación de más de 10 unidades de monosacáridos; los ejemplos son los almidones y las dextrinas, que pueden ser polímeros lineales o ramificados. Los polisacáridos a veces se clasifican como hexosanos o pentosanos