

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Nombre del alumno:

Juan Carlos Bravo Rojas

Carrera:

Medicina Humana

Semestre y grupo:

1B

Materia:

Bioquímica

Nombre del trabajo:

Cuadro sinóptico

Docente:

Ing. Enrique Eduardo Arreola Jiménez

Fecha:

06 de enero del 2023

Carbohidratos

Son aldehidos o cetonas polihidroxilico o productos derivados de ellos por oxidación, reducción, sustitución o polimerización

Monosacaridos

- Mono sacaridos o azúcares simples. Estos azúcares pueden pasar a través de la pared del tracto alimentario sin ser modificados por las enzimas digestivas.
- Poseen de 8 a 3 átomos de carbono y no son hidrolizables.

Disacaridos

- Los disacaridos, compuesto de azúcares simples, necesita que el cuerpo los combierta en monosacaridos antes de que se puedan absorber en el tracto alimnetario.

Oligosacaridos

- Son polímeros de monosacaridos que no rebazan el número de diez.
- Tienen propiedades reductoras cuando uno de los hidroxilos anomericos no está comprometido con el enlace glucosidico.
- Lactosa, sacarosa, maltosa, celobiosa, etc.

Polisacáridos

- Estos compuestos son polímeros de elevada masa molecular.
- Formado por condensación de monosacaridos simples que aveces presentan estructuras complejas.
- El almidón, la celulosa y el glucógeno.