

Carbohidratos



¿Qué son?

Los glúcidos, carbohidratos, hidratos de carbono o sacáridos son biomoléculas compuestas principalmente de carbono, hidrógeno y oxígeno, aunque algunos de ellos también contienen otros bioelementos tales como: nitrógeno, azufre y fósforo.

Funciones

Proporcionar energía inmediata, así como una función estructural.

Clasificación

Simples

Monosacárido

cuya molécula no puede ser hidrolizada a una forma más simple de sacárido

glucosa, fructosa, galactosa

Disacáridos

Al ser hidrolizados dan lugar a dos monosacáridos.

sacarosa lactosa maltosa

Oligosacáridos

Son polímeros formados por tres a diez monosacáridos.

Galacto-oligosacáridos Fructo-oligosacáridos

Complejos

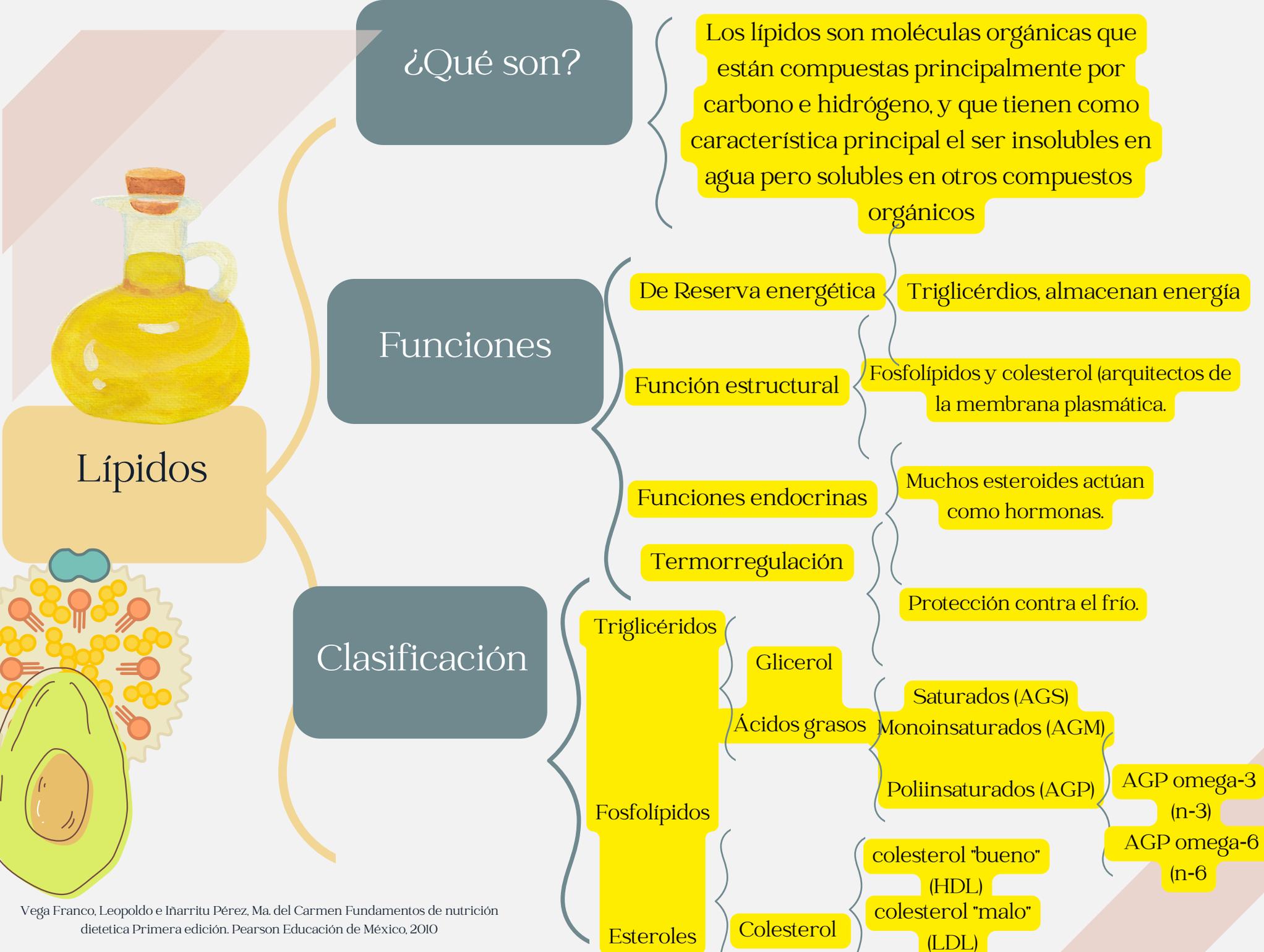
Polisacáridos

formados por más de diez monosacáridos

Almidón Glucógeno



WARDLAW G, HAMPL J, DISILVESTRO R. PERSPECTIVES IN NUTRITION, 6A. ED. NUEVA YORK: MCGRAW-HILL, 2004. 2 GRAY GM. "CARBOHYDRATE ABSORPTION AND MALABSORPTION" EN JOHNSON LR, EDITOR. PHYSIOLOGY OF THE GASTROINTESTINAL M J CLIN NUTR, 1995, PP. 62:



Proteínas

¿Qué son?

Las proteínas son moléculas formadas por aminoácidos que están unidos por un tipo de enlaces conocidos como enlaces peptídicos.

Funciones

Protectoras
Catálisis Enzimática
Hormonal
Defensiva
Homeostática
Nutricional

Estructura

Primaria
Secundaria
Terciaria
Cuaternaria

Aminoácidos

Esenciales

Fenilalanina^o
Histidina^o
Isoleucina^o
Leucina^o
Lisina^o
Metionina^o
Treonina^o
Triptofano^o
Valina^o

No esenciales

Alanina
Arginina
Asparagina
Acido Glutámico
Cisteína
Glutamina
Glicina
Prolina
Serina
Tirosina

