



*Nombre del Alumno: joana lizeth Jiménez Juárez*

*Nombre del tema: clasificación de los carbohidratos*

*Parcial :segundo parcial*

*Nombre de la Materia :bioquímica*

*Nombre del profesor: Beatriz López López*

*Nombre de la Licenciatura: Lic. En enfermería*

*Cuatrimestre: I mer CUATRIMESTRE*

**SUPER NOTA**

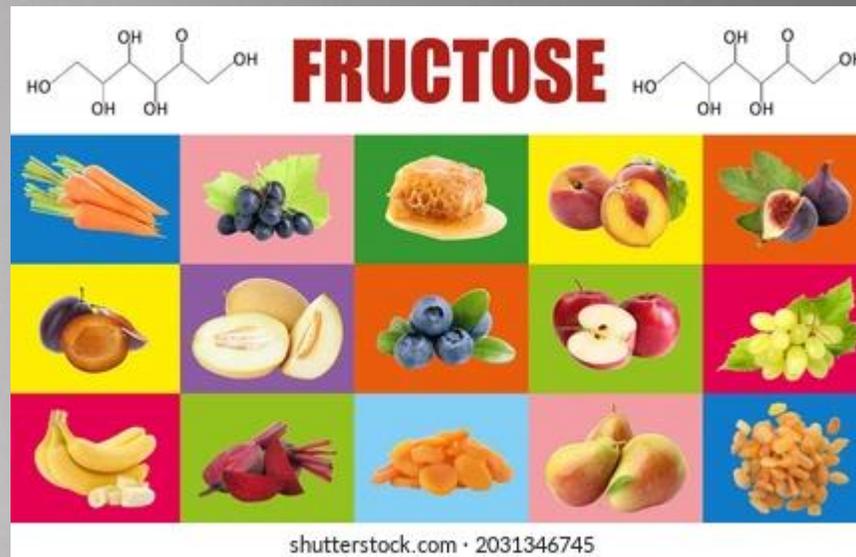


## CLASIFICACION DE LOS CARBOHIDRATOS

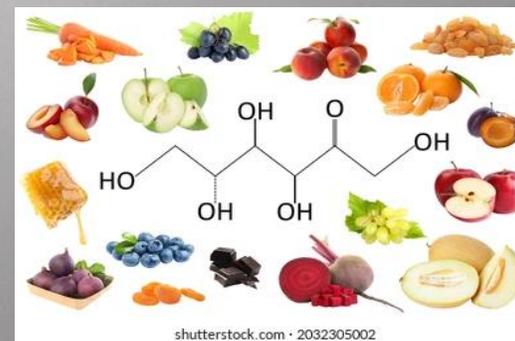
**MONOSACARIDOS:**  
Estos azúcares pueden pasar a través de la pared del tracto alimentario sin ser modificados por las enzimas digestivas. Los tres más comunes son: glucosa, fructosa y galactosa.

Los carbohidratos son moléculas de azúcar. Junto con las proteínas y las grasas, los carbohidratos son uno de los tres nutrientes principales que se encuentran en alimentos y bebidas.

**DISACARIDOS:** Son la sacarosa, la lactosa y la maltosa. La sacarosa es el nombre científico para el azúcar de mesa



Tienden a ser insolubles en el agua y los seres humanos sólo pueden utilizar algunos para producir energía. Ejemplos de polisacáridos son: el almidón, el glicógeno y la celulosa.



## **BIBLIOGRAFIA**

Shutterstock<https://www.shutterstock.com> › search ›  
disacárido

Carbohidratos, Clasificación y Estructura -  
BioEnciclopedia<https://www.bioenciclopedia.com> ›  
carbohidratos