

Mi Universidad

SÚPER NOTA.

Nombre del Alumno: Luisa Fernanda Roldan Hernández.

Nombre del tema: Clasificación de los carbohidratos.

Parcial: 2do.

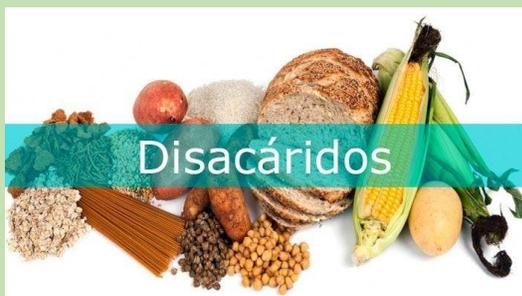
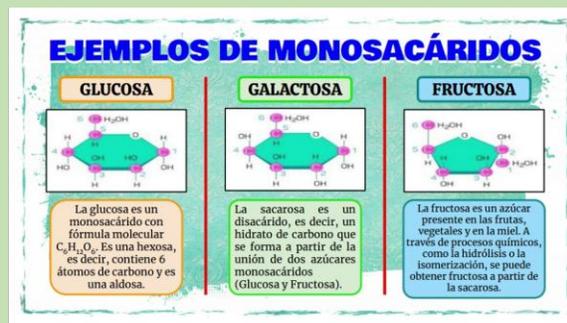
Nombre de la Materia: Bioquímica.

Nombre del profesor: Lic. Beatriz López López.

Nombre de la Licenciatura: Enfermería.

Cuatrimestre: 1ero.

MONOSACARIDOS: Son los glúcidos más sencillos; no se hidrolizan, es decir, no se descomponen en otros compuestos más simples. Poseen de tres a ocho átomos de carbono.



DISACARIDOS: También llamados óxidos, son un tipo de glúcidos formados por la condensación (unión) de dos monosacáridos mediante un enlace O-glucosídico (con pérdida de una molécula de agua) pues se establece en forma de éter siendo un átomo de oxígeno.

POLISACARIDOS: son carbohidratos complejos formados por un gran número de azúcares simples, los cuales se unen entre sí mediante los enlaces glucosídicos. Asimismo, los polisacáridos juegan un importante papel en la formación de estructuras orgánicas y tejidos de sostén, especialmente en los vegetales.

