



Mi Universidad

SUPER NOTA.

Nombre del Alumno: Leydi Laura Cruz Hernández.

Nombre del tema: Clasificación de los carbohidratos.

Parcial:2

Nombre de la Materia: Bioquímica.

Nombre del profesor: I.B.Q. Beatriz López.

Nombre de la Licenciatura: Lic. Enfermería.

Cuatrimestre: 1er. Cuatrimestre.

CARBOHIDRATOS.

Además de proteínas y lípidos (grasas), los carbohidratos (hidratos de carbono) son nutrientes que se encuentran en la mayoría de los alimentos.

CLASIFICACIÓN DE LOS CARBOHIDRATOS.

Monosacáridos.

Los carbohidratos más sencillos son los monosacáridos o azúcares simples. 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.



Disacáridos.

Los disacáridos, compuestos de azúcares simples, necesitan que el cuerpo los convierta en monosacáridos antes que se puedan absorber en el tracto alimentario. Ejemplos de disacáridos son la sacarosa (es el nombre científico para el azúcar de mesa), la lactosa (es el disacárido que se encuentra en la leche humana y animal) y la maltosa (se encuentra en las semillas germinadas).



Polisacáridos.

Los polisacáridos son químicamente los carbohidratos más complejos. Tienden a ser insolubles en el agua y los seres humanos sólo pueden utilizar algunos para producir energía. Ejemplos de polisacáridos son: el almidón (Se encuentra en los granos cereales, así como en raíces comestibles tales como patatas y yuca), el glicógeno (se produce en el cuerpo humano Se forma a partir de los monosacáridos resultantes de la digestión del almidón alimentario) y la celulosa (algunas veces se denominan carbohidratos no disponibles, debido a que los humanos no los pueden digerir).

