



Nombre del Alumno: miguel ángel López camas

Nombre del tema: clasificación de los carbohidratos

Parcial :segundo parcial

Nombre de la Materia : bioquímica

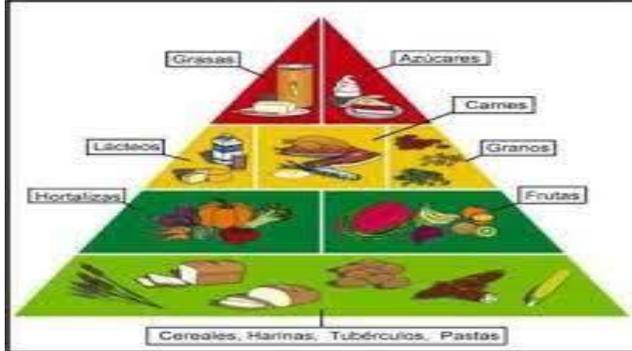
Nombre del profesor: Beatriz López López

Nombre de la Licenciatura: Lic. enfermería

Cuatrimestre: I mer cuatrimestre

PICHUCALCO CHIAPAS A 16 OCTUBRE DEL 2022

SUPER NOTA



CLASIFICACION DE CARBOHIDRATOS

CARBOHIDRATOS SIMPLES



CARBOHIDRATOS COMPLEJOS

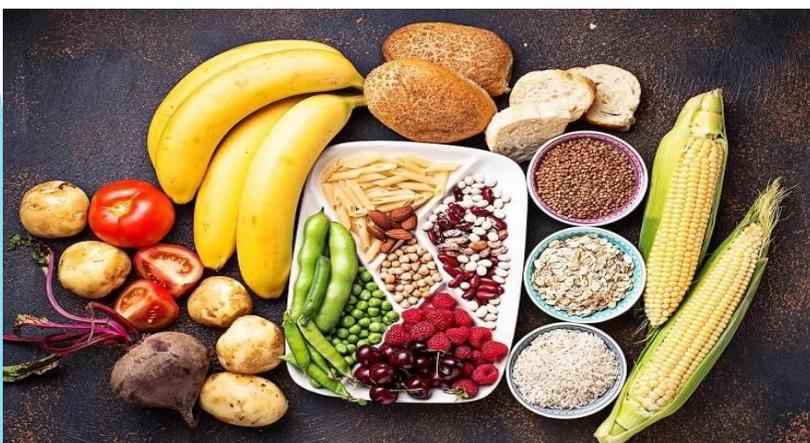


MONOSACARIDOS:
Estos azúcares pueden pasar a través de la pared del tracto alimentario sin ser modificados por las enzimas digestivas. Los tres más comunes son: glucosa, fructosa y galactosa.



POLOSACARIDOS:
Los polisacáridos son químicamente los carbohidratos más complejos. Tienen a ser insolubles en el agua y los seres humanos sólo pueden utilizar algunos para producir energía.

DISACARIDOS:
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, la lactosa y la maltosa.



bibliografía

[https://www.fao.org/3/w0073s/w0073s0d.htm#:~:text=Los%20carbohidratos%20se%20pueden%20dividir,\(almid%C3%B3n%20animal\)%2C%20celulosa.](https://www.fao.org/3/w0073s/w0073s0d.htm#:~:text=Los%20carbohidratos%20se%20pueden%20dividir,(almid%C3%B3n%20animal)%2C%20celulosa.)