



Mi Universidad

super nota

Nombre del Alumno: María Magali Gomes García

Nombre del tema: carbohidratos

Parcial: 2

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: Beatriz López López

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: I

Carbohidratos:

Son un carbono de azúcares, almidón y fibras que se encuentran en una gran variedad de alimentos como frutas, granos, verduras y productos lácteos. Se llama hidratos de carbono, ya que el nivel químico contiene carbono, hidrógeno y oxígeno.



TIPOS DE CARBOHIDRATOS

SIMPLES	COMPLEJOS	FIBROSOS
Ejemplos: - Frutas / Jugos - Productos Lácteos	Ejemplos: - Patata - Arroz Integral - Avena	Ejemplos: - Brócoli - Espárragos - Zanahoria

Clasificación de los carbohidratos:

Se dividen en 3 grupos:

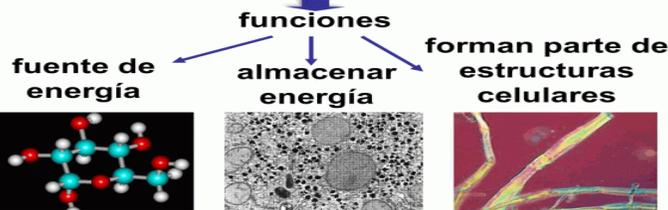
1. Monosacáridos: ejemplo, glucosa, fructosa, galactosa.
2. Disacáridos: sacarosa, lactosa, maltosa.
3. Polisacáridos: almidón, metabolismo y complejos.

Estructura de los monosacáridos:

Es un carbono simple no se descomponen en otros compuestos más simples, también pueden producir la energía en el cuerpo. también pueden ser compuestas por del ATP.



carbohidratos

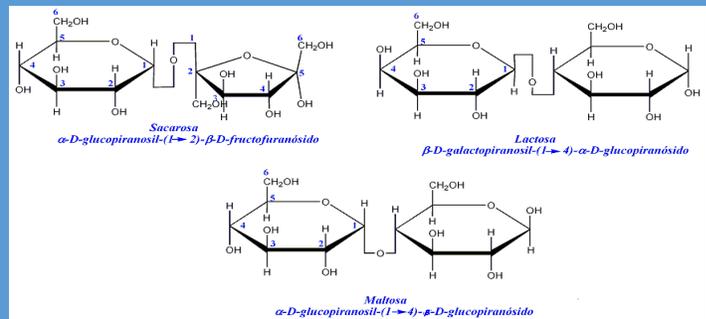


Propiedades químicas y biológicas de los polisacáridos:

Son sustancias de tamaño y peso molecular, que son complejas y tardan más tiempo en degradarse son unas moléculas complejas y simples.

Estructuras molecular de los disacáridos:

La fórmula molecular de los disacáridos son algunas semillas que sirve para la fermentación y, que también sirve de forma que se elimina una molécula de agua que pasa al medio de reacción



Estructura molecular de los polisacáridos:

Son monosacáridos, los cuales se unen repetitivamente mediante enlaces glucosídicos.

