



Mi Universidad

Súper nota

Nombre del Alumno. Fabiola López López

Nombre del tema. Clasificación de los carbohidratos

Parcial. I

Nombre de la Materia. Bioquímica

Nombre del profesor. Beatriz López López

Nombre de la Licenciatura. Enfermería

Cuatrimestre. I

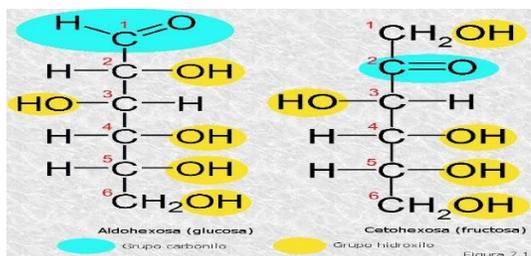
DEFINICION DE LOS CARBOHIDRATOS

Los carbohidratos son compuestos orgánicos que se originan a través del proceso de fotosíntesis realizado por las plantas, son fundamentales para la vida y representan un papel fundamental en la dieta humana. Los carbohidratos son importantes ya que todos los seres vivos los utilizan como base fundamental de su metabolismo. Los carbohidratos son compuestos orgánicos que se originan a través del proceso de fotosíntesis realizado por las plantas, son fundamentales para la vida y representan un papel fundamental en la dieta humana.



Se clasifican en:

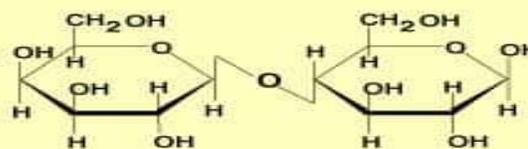
Monosacáridos



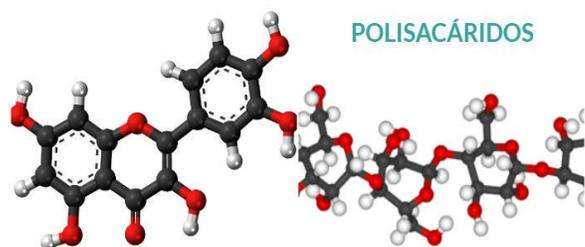
Los monosacáridos se dividen en dos grandes grupos diferenciados por el grupo funcional presente en la molécula. Aquellos que poseen un grupo aldehído (-CHO) se denominan aldosas, mientras los que poseen un grupo cetona (-C=O) se denominan cetosas. Los monosacáridos más abundantes en las células son las pentosas y hexosas, como la glucosa que es un azúcar de seis átomos de carbono que contiene un aldehído, denominada aldohexosa

Disacáridos

Unos pierden el poder reductor de los monosacáridos y otros lo conservan. Las propiedades de los disacáridos son semejantes a las de los monosacáridos: son sólidos cristalinos de color blanco, sabor dulce y solubles en agua.



Polisacáridos



Son conocidos también como glucanos y son moléculas formadas por grandes cantidades de monosacáridos a través de enlaces glucosídicos. Los polisacáridos más pequeños son los oligosacáridos que son polímeros que contienen hasta 10 o 15 unidades de monosacáridos