



Mi Universidad

Súper Nota

Nombre del Alumno: Anette Brigith Álvarez Rojas

Nombre del tema: Carbohidratos

Parcial 2

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: Beatriz López

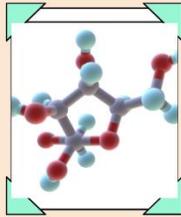
Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre I

CARBIHIDRATOS



Tipos de carbohidratos



MONOSACÁRIDOS

Los carbohidratos son unas biomoléculas que también toman los nombres de hidratos de carbono, glúcidos, azúcares, sacáridos.

DISACÁRIDOS

Son otro tipo de hidratos de carbono que, como indica su nombre, están formados por dos moléculas de monosacáridos. Estas pueden hidrolizarse y dar lugar a dos monosacáridos libres

DISACÁRIDOS MÁS COMUNES

LACTOSA

MALTOSA

SACAROSA



POLISACÁRIDOS

Son cadenas de más de diez monosacáridos cuya función en el organismo se relaciona normalmente con labores de estructura o de almacenamiento.

¿QUE SON?

Los carbohidratos son unas biomoléculas que también toman los nombres de hidratos de carbono, glúcidos, azúcares o sacáridos.



FUNCION

Su principal función en el organismo de los seres vivos es la de contribuir en el almacenamiento y en la obtención de energía de forma inmediata, sobre todo al cerebro y al sistema nervioso.

