

Nombre de la Presentación

Nombre del Alumno : **Gina Mariana Lorca Hernández**

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: **licenciatura en enfermería**

Cuatrimestre : **Primer cuatrimestre**

¿Qué son 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.

Carbohidratos

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.

Disacáridos

Un disacárido, también conocido como óxido, es un tipo de glúcido que se origina por la unión o condensación de dos monosacáridos. La forma o método de unión se produce por un enlace O-glucosídico, es decir, con pérdida de una molécula de agua. De esta forma, se genera un átomo de oxígeno en forma de éter que se encarga de unir cada pareja de monosacáridos.

Polisacáridos

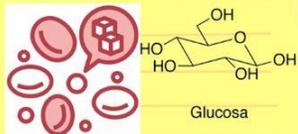
Los polisacáridos son carbohidratos complejos formados por un gran número de azúcares simples, los cuales se unen entre sí mediante los enlaces glucosídicos. Asimismo, los polisacáridos juegan un importante papel en la formación de estructuras orgánicas y tejidos de sostén, especialmente en los vegetales.

• SEMILLAS



EJEMPLOS

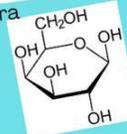
- Glucosa
- Estructura



• GALACTOSA



- Estructura

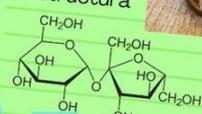


EJEMPLOS

- SACAROSA



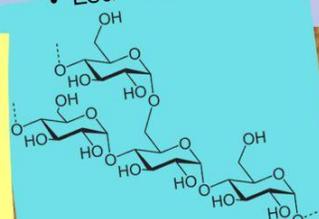
- Estructura



• ALMIDÓN



• Estructura



- Chía
- Lino
- Sésamo
- Quinoa
- Calabaza

• FRUCTOSA



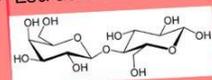
- Estructura



• LACTOSA



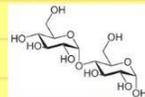
- Estructura



• MALTOSA



- Estructura



- Papas
- Zanahoria
- Camote
- Yuca
- Rábano
- Malanga

• Estructura

