



Mi Universidad

SuperNota

Nombre del Alumno: Gumaro Antonio Osorio Delfín

Nombre del tema: Clasificación de los carbohidratos

Parcial: 2° Parcial

Nombre de la Materia: Bioquímica I

Nombre del profesor: Beatriz López López

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: 1° Cuatrimestre

Clasificación de los carbohidratos

❖ Carbohidratos

Los carbohidratos, también conocidos como hidratos de carbono o glúcidos se clasifican en monosacáridos, disacáridos y polisacáridos, según el número de unidades de azúcares.

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, son la fuente primaria de producción de energía en las células, además de servir como reserva de energía y jugar un papel estructural muy importante.

❖ Monosacáridos

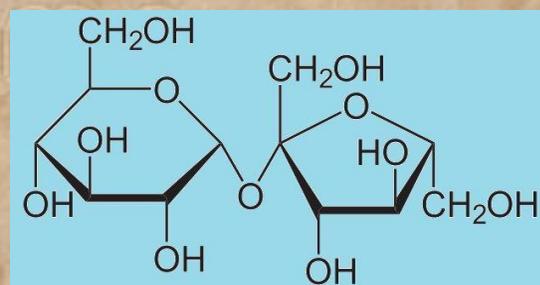
EJEMPLOS DE MONOSACÁRIDOS



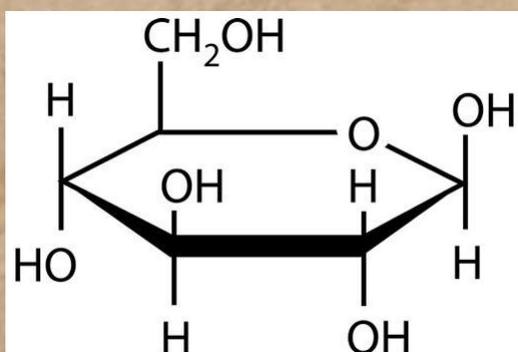
Los monosacáridos o azúcares simples son los glúcidos más sencillos; no se hidrolizan, es decir, no se descomponen en otros compuestos más simples. Poseen de tres a ocho átomos de carbono su fórmula empírica es $(CH_2O)_n$, donde $n \geq 3$. Se nombran haciendo referencia al número de carbonos (3-7), y terminan con el sufijo -osa. El principal monosacárido es la glucosa, galactosa y fructuosa la principal fuente de energía de las células.

❖ Disacáridos.

Un disacárido, también conocido como ósido, 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. Tienen sacarosa, lactosa y maltosa.



❖ 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 (almidón, glicógeno y celulosa).

Bibliografía:

Información: Antología de Bioquímica I

Imagen 1: <https://images.app.goo.gl/NfHWGZKpRGYS9RkP9>

Imagen 2: <https://images.app.goo.gl/96toAHzZBogCXtfHA>

Imagen 3: <https://images.app.goo.gl/CpcZRjSj6Ib5NGRd7>