



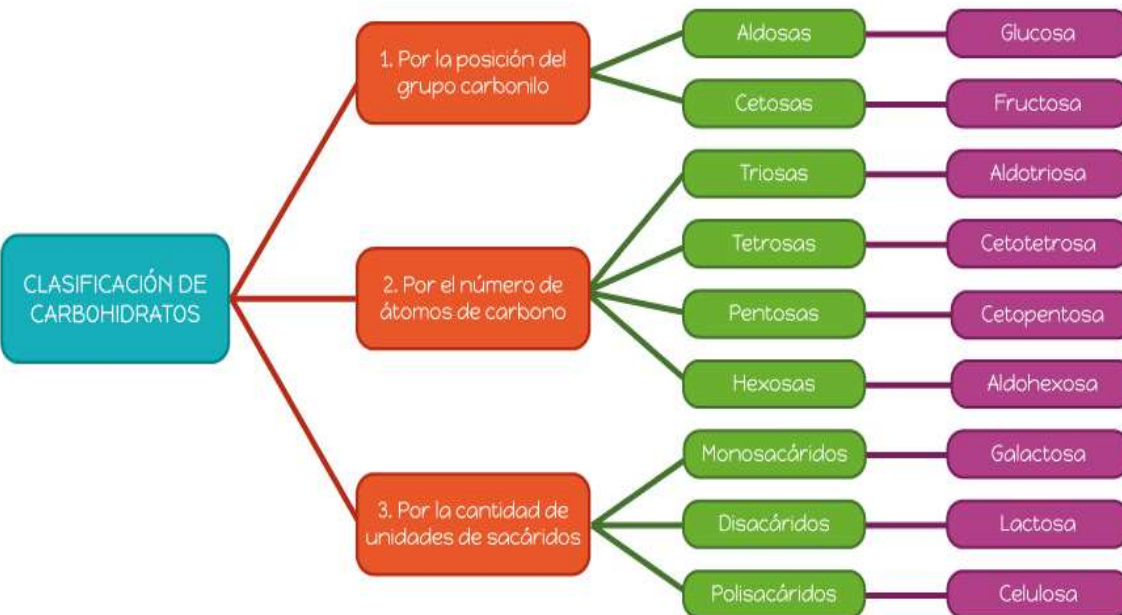
**Mi Universidad**

- *Nombre del Alumno: José Rafael Hernández Guzmán.*
- *Nombre del tema: Carbohidratos*
- *Parcial: 2*
- *Nombre de la Materia: Bioquímica*
- *Nombre del profesor: Beatriz López López*
- *Nombre de la Licenciatura. Enfermería*
- *Cuatrimestre: 1*

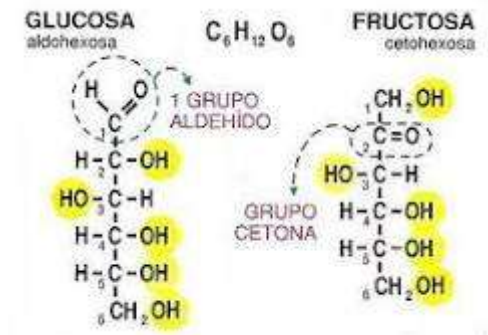
# Carbohidratos

Carbohidratos:

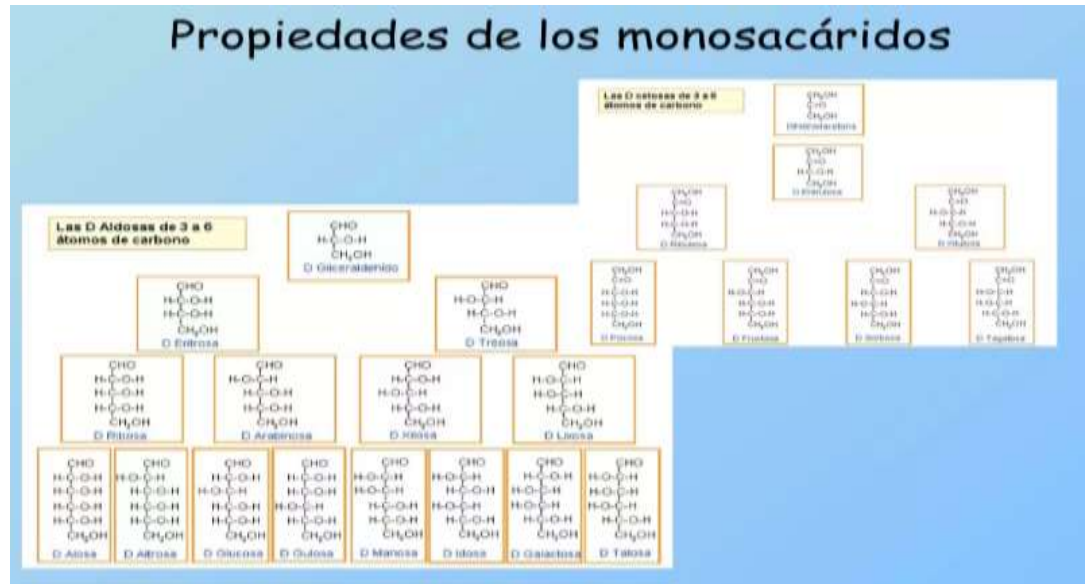
Sustancia orgánica sólida, blanca y soluble en agua, que constituye las reservas energéticas de las células animales y vegetales.



Los monosacáridos están formados por cadenas carbonatadas de 3 a 12 átomos de carbono.

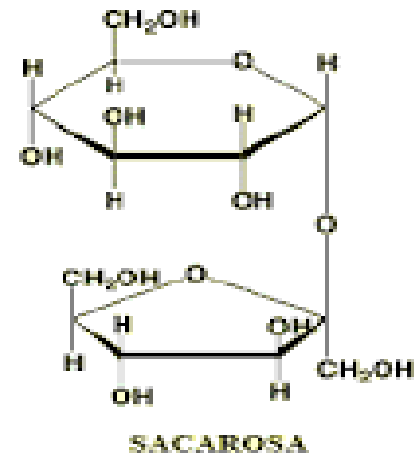


# Propiedades químicas y biológicas de los monosacáridos:



# Propiedades químicas y biológicas de los disacáridos:

Los disacáridos son azúcares formados por la condensación de dos monómeros:



Los polisacáridos resultan de la combinación de muchos monómeros de hexosas.



Los polisacáridos son sustancias de gran tamaño y peso molecular.

La digestión de los hidratos de carbono comienza en la boca con la amilasa salival y continúa en el intestino delgado con la amilasa pancreática.

