



*Nombre del Alumno: Cruz Mendez Yureni Vanessa*

*Nombre del tema: Carbohidratos*

*Parcial: 2*

*Nombre de la Materia: Bioquímica*

*Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas Castro*

*Nombre de la Licenciatura: LEN*

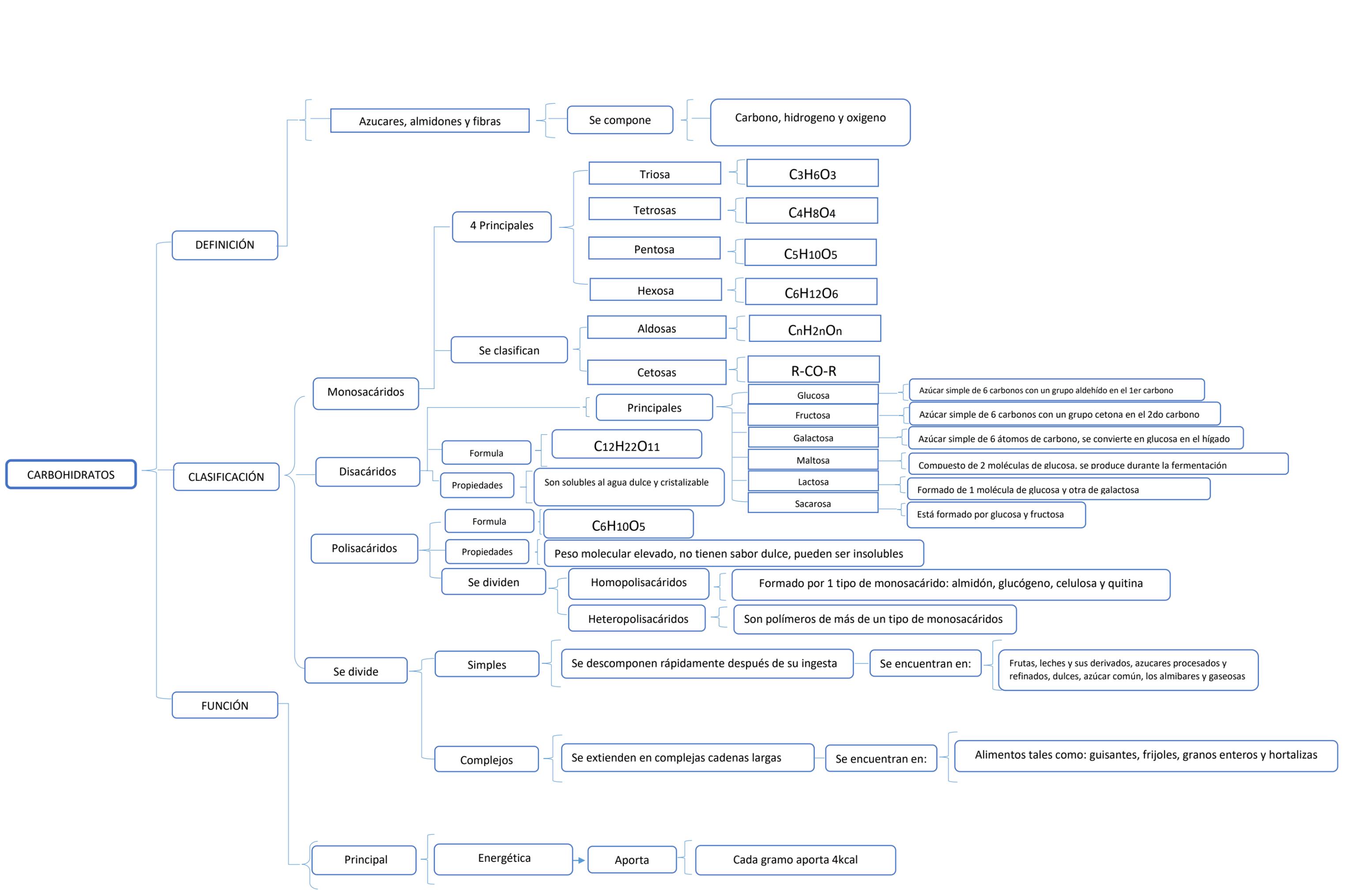
*Cuatrimestre: 1*

## INTRODUCCIÓN

En este tema del cual tratara el trabajo de hoy que son los carbohidratos, tratare de explicar de forma más estructurada Y sintetizada la información que conlleva este gran y amplio campo como lo son los carbohidratos. Aquí hablaré acerca de todo lo que tenga que ver con ello.

Hablare acerca de su definición, así como de su estructura, sus funciones, los tipos, características y también trataré de hacer algunos ejemplos.

Esto debido a que realmente espero a que mi trabajo sea un trabajo entendible, explicable y muy sintetizado pero organizado y con coherencia. Para poder dar un buen aporte y conocimiento acerca de mi trabajo, espero sea de ayuda y lo disfrute. En este trabajo buscare simplificar un poco toda la información que conlleva el amplio campo de carbohidratos, no obstante trabajare con lo más esencial y principal para dar un mejor entendimiento.



DEFINICIÓN

Azúcares, almidones y fibras

Se compone

Carbono, hidrogeno y oxigeno

CLASIFICACIÓN

Monosacáridos

4 Principales

Triosa

C<sub>3</sub>H<sub>6</sub>O<sub>3</sub>

Tetrosas

C<sub>4</sub>H<sub>8</sub>O<sub>4</sub>

Pentosa

C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>O<sub>5</sub>

Hexosa

C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>

Se clasifican

Aldosas

C<sub>n</sub>H<sub>2n</sub>O<sub>n</sub>

Cetosas

R-CO-R

Disacáridos

Principales

Glucosa

Azúcar simple de 6 carbonos con un grupo aldehído en el 1er carbono

Fructosa

Azúcar simple de 6 carbonos con un grupo cetona en el 2do carbono

Galactosa

Azúcar simple de 6 átomos de carbono, se convierte en glucosa en el hígado

Maltosa

Compuesto de 2 moléculas de glucosa, se produce durante la fermentación

Lactosa

Formado de 1 molécula de glucosa y otra de galactosa

Sacarosa

Está formado por glucosa y fructosa

Formula

C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub>

Propiedades

Son solubles al agua dulce y cristalizable

Polisacáridos

Formula

C<sub>6</sub>H<sub>10</sub>O<sub>5</sub>

Propiedades

Peso molecular elevado, no tienen sabor dulce, pueden ser insolubles

Se dividen

Homopolisacáridos

Formado por 1 tipo de monosacárido: almidón, glucógeno, celulosa y quitina

Heteropolisacáridos

Son polímeros de más de un tipo de monosacáridos

FUNCIÓN

Se divide

Simples

Se descomponen rápidamente después de su ingesta

Se encuentran en:

Frutas, leches y sus derivados, azúcares procesados y refinados, dulces, azúcar común, los almibares y gaseosas

Complejos

Se extienden en complejas cadenas largas

Se encuentran en:

Alimentos tales como: guisantes, frijoles, granos enteros y hortalizas

Principal

Energética

Aporta

Cada gramo aporta 4kcal

## CONCLUSIÓN

Como pudieron observar hoy tratamos el tema de los carbohidratos, espero que mi trabajo haya sido realmente útil para ti, en mi entendimiento

de lo que realice, descubrí que los carbohidratos generalmente son la fuente de energía o la fuente que aporta la energía al organismo, es decir; al individuo. Explico la manera en la que esta surge, se procesa, se lleva a cabo y de cómo se ejecuta y de qué forma se ejecutan los pasos

Para poder transformar todo en energía. Trate de dar a conocer de una manera simplificada el proceso correcto de lo que conlleva todo acerca d los carbohidratos

desde donde se obtienen, hasta donde y como se genera y a través de que .

Universidad del sureste.2022.

Antología de Bioquímica.PDF.

Bibliografía

(Sureste, antología Uds., 2022)

<https://plataformaeducativauds.com.mx/alSelRecurso.php>