



Mi Universidad

Nombre del Alumno: Daniel Sánchez Hernández

Nombre del tema: Carbohidratos

Parcial: I

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas Castro

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: I

INTRODUCCION

Los carbohidratos son parte esencial de nuestra dieta como seres humanos pero eso no significa que nosotros somos los unicos en consumirlos ya que distintas especies de seres vivos consumen los carbohidratos siendo esta biomolecula muy abundante y esencial para todos.

Algunas tantas funciones es el dar energia al que consume el bioelemento pero ¿en que alimentos la encontramos? ¿cuantos tipos hay o como los clasificamos? ¿cuales son esas otras funciones que hacen? Esas son algunas pocas preguntas que se pueden hacer para conocer a cerca de los carbohidratos, por ello es de vital importancia conocer un poco de ellos y como o donde se encuentran o como son ellos.

CARBHOIDRATOS

¿Qué es?

Concepto

Son compuestos orgánicos se originan a través del proceso de fotosíntesis realizado por las plantas, siendo base fundamental del metabolismo y la biomolécula más abundante.

Función

Sirven como fuente de energía, como elemento estructural, como precursores en la formación de otras biomoléculas.

Clasificación

Monosacáridos

Propiedades

Principal fuente de energía como la glucosa, otros monosacáridos presentan grupos OH sustituidos por otros átomos conocidos como azúcares derivados.

Estructura

Son solubles en agua y no en etanol y éter, son dulces, cristalinos y blancos divididos en dos grupos en aldehído y cetona.

Disacáridos

Propiedades

Parecidos a los monosacáridos, unos pierden el poder reductor de los monosacáridos y otros lo conservan estos no pueden actuar como reductores.

Estructura

Cuando son covalentes se conocen glucosídicos, un monosacárido está unido por un C anomérico estos mismos están interesados por ser monómeros

Polisacáridos

Propiedades

Se pueden descomponer en más pequeños por la hidrólisis, relacionados más con las estructuras y almacenamientos

Estructura

Formados por gran cantidad de monosacáridos por un enlace glucosídico, no necesariamente son lineales se pueden encontrar ramificados.

Digestión

Ingresa en la boca el alimento y es triturado por los dientes junto con la saliva posterior a eso baja por el esófago al llegar el estómago este lo derrite por su acidez, al llegar al duodeno este lo degrada a algo más simple donde actúa el jugo pancreático, la absorción de los carbohidratos continúa en las células intestinales a través de los capilares donde los transportan al hígado y son transformados y almacenados en forma de glucógeno y los transforman en glucosa donde después son absorbidos por células y llevados por proteínas acarreadoras donde después de algunos procesos como glucólisis, ciclo de Krebs, etc. se produce ATP.

CONCLUSIONES

Los carbohidratos a pesar de ser muy pequeños que no se pueden ver a simple vista son y serán fundamentales en nuestra dieta humana por ello es de decir que estas biomoléculas son fascinantes ya que están siempre presentes y nos ayudan en nuestra vida cotidiana además que son importantes a la hora de reconocer ciertas patologías causadas a veces por estas mismas biomoléculas.

BIBLIOGRAFIA:

Antología de bioquímica de la “Universidad del sureste” (UDS) año 2022 (pág. 30-35)