



Nombre del Alumno: ramirez de la torre Gerardo Alberto

Nombre del tema: CARBOHIDRATOS

Actividad: 2

Parcial: PRIMERO

Nombre de la Materia: BIOQUIMICA

Nombre del profesor: MARIA DE LOS ANGELES VENEGAS CASTRO

Nombre de la Licenciatura: ENFERMERIA

Cuatrimestre: PRIMERO

Fecha: 05/12/2022

"INTRODUCCIÓN"

Se ha considerado que los carbohidratos son muy importantes para los seres vivos, ya que son conocidos como azúcares, su función principal es proporcionar energía para el ser humano. Los azúcares más simples de carbohidratos se conocen como monosacáridos y poseen una molécula. Su principal clasificación de carbohidratos son: monosacáridos, disacáridos (oligosacáridos) y polisacáridos, son muy importantes ya que se juegan un papel fundamental para los seres humanos.

Los carbohidratos tienen una digestión donde lleva a cabo principales funciones y reacciones en el organismo al ingerir los carbohidratos. Por eso en este cuadro sinóptico trataré sobre sus estructuras y propiedades químicas y biológicas de carbohidratos y la digestión. Para poder comprender más el tema. Ya que el tema de carbohidratos es muy extenso e importante para todo ser vivo.



carbohidratos

Definición

Son compuestos orgánicos, se originan a través de fotosíntesis por las plantas

Fundamental para la vida y la dieta humana

Tiene biomoléculas formados por:

- Carbono
- hidrogeno
- oxigeno

Clasificación

monosacáridos

Estructura

- Carbohidrato de 3 a 8 átomos de carbono

Son:

Triosas, tetrosas, pentosas, hexosas y heptosas

Propiedades químicas

Son solubles en agua, dulces, cristalinos y blancos.

Disacáridos (oligosacáridos)

Estructura

- oligosacáridos Abarca de 2 a 10 monosacáridos
- 2 se usa específicamente disacárido

Propiedades químicas

Son solidos cristalinos de color blanco, sabor dulce y solubles en agua

- Unos pierden el poder reductor
- otros la conservan

polisacáridos

Estructura

- Enlaces glucosidicos

Se forman con perdida de una molécula de agua por enlace

Propiedades químicas

- No tiene sabor dulce
- Pueden ser solubles e insolubles

Digestión de carbohidratos

comienza

En la boca con la acción de las amilasas salivales

Después continua con

Intestino delgado

Amilasa pancreática

Dividen las cadenas en:

- Oligosacáridos
- Maltosa (disacáridos)
- Maltriosa (trisacáridos)

"CONCLUSIÓN"

Comprendí los carbohidratos son la principal fuente de energía de los seres humanos, esto sucede cuando consumimos alimentos que contienen carbohidratos ya que son conocidos como azúcares.

También comprendí que los carbohidratos se pueden hidrolizar dependiendo en el grupo que se encuentre ya que estos tienen diferente estructura química y cumplen una función diferente en organismo del ser humano. Por eso los carbohidratos son parte fundamental en todo ser vivo.

Bibliografía

Universidad del sureste.2022.Antología de bioquímica.PDF

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LEN/4482ddcc047c914541f3627d25cb6206-LC-LEN104%20BIOQUIMICA%20.pdf>

Dra. en E. Espinoza Nava Mireya Amelia.2022.Carbohidratos.PDF

http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/79679/secme-1022_1.pdf?sequence=1