



Mi Universidad

Ensayo

Nombre del ALUMNO ARIANA ARAYETH ALVAREZ CAMILO

Parcial I

Nombre de la Materia BIOQUÍMICA

Nombre del profesor MARIA DE LOS ÁNGELES VENEGAS CASTRO

Nombre de la Licenciatura ENFERMERÍA

Cuatrimestre

INTRODUCCIÓN

Se estará viendo un poco más acerca de lo Carbohidratos, por ejemplo

-Su definición!

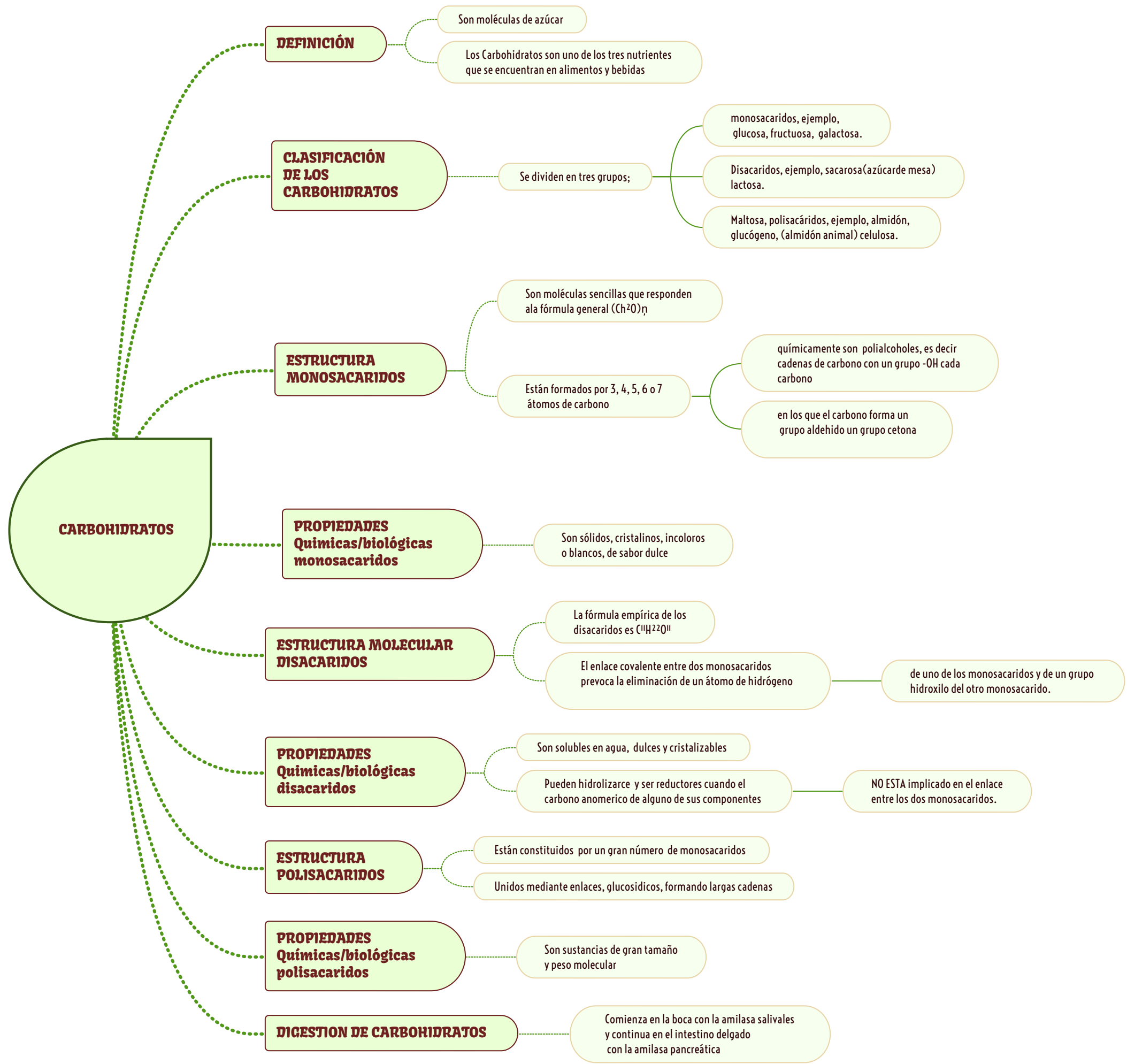
-Su Clasificación!

-Estructura!

-Propiedades!

-Sobre la digestión de Carbohidratos

De como funciona cada una de ellas, y en donde se pueden observar, por ejemplo en la clasificación de Carbohidratos, en cuantos se dividen y sobre qué como funciona cada una de sus divisiones



CARBOHIDRATOS

DEFINICIÓN

Son moléculas de azúcar

Los Carbohidratos son uno de los tres nutrientes que se encuentran en alimentos y bebidas

CLASIFICACIÓN DE LOS CARBOHIDRATOS

Se dividen en tres grupos;

- monosacaridos, ejemplo, glucosa, fructuosa, galactosa.
- Disacaridos, ejemplo, sacarosa (azúcar de mesa) lactosa.
- Maltosa, polisacáridos, ejemplo, almidón, glucógeno, (almidón animal) celulosa.

ESTRUCTURA MONOSACARIDOS

Son moléculas sencillas que responden a la fórmula general $(C_nH_{2n}O_n)$

Están formados por 3, 4, 5, 6 o 7 átomos de carbono

- químicamente son polialcoholes, es decir cadenas de carbono con un grupo -OH cada carbono
- en los que el carbono forma un grupo aldehído un grupo cetona

PROPIEDADES Químicas/biológicas monosacaridos

Son sólidos, cristalinos, incoloros o blancos, de sabor dulce

ESTRUCTURA MOLECULAR DISACARIDOS

La fórmula empírica de los disacaridos es $C_{12}H_{22}O_{11}$

El enlace covalente entre dos monosacaridos provoca la eliminación de un átomo de hidrógeno

- de uno de los monosacaridos y de un grupo hidroxilo del otro monosacarido.

PROPIEDADES Químicas/biológicas disacaridos

Son solubles en agua, dulces y cristalizables

Pueden hidrolizarse y ser reductores cuando el carbono anomérico de alguno de sus componentes

- NO ESTA implicado en el enlace entre los dos monosacaridos.

ESTRUCTURA POLISACARIDOS

Están constituidos por un gran número de monosacaridos

Unidos mediante enlaces, glucosídicos, formando largas cadenas

PROPIEDADES Químicas/biológicas polisacaridos

Son sustancias de gran tamaño y peso molecular

DIGESTION DE CARBOHIDRATOS

Comienza en la boca con la amilasa salivales y continúa en el intestino delgado con la amilasa pancreática

CONCLUSIÓN

Sobre los Carbohidratos que son moléculas de azúcar, junto con proteínas y grasas,
Y que su cuerpo descompone los Carbohidratos en glucosa.

Hay tres tipos de Carbohidratos;

- azúcares
- Almidones
- fibra

Algunos alimentos que contienen Carbohidratos Son;

Granos, frutas, productos lácteos, Bocadoillos y Dulces, Verduras como Almidón.

FUENTE CONSULTA APA

<https://medlineplus.gov/spanish/carbohydrates.html>

<https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://www.mayoclinic.org/es-es/healthy-lifestyle/nutrition-and-healthy-eating/in-depth/carbohydrates/art-20045705&ved=2ahUKEwi45LfhiOP7AhWsRDABHY2CJIQFnoECD4QAQ&usg=AOvVaw18splh5WYXwqkrDSqPpYaS>

<https://www.geosalud.com/nutricion/hidratos-de-carbono-carbohidratos.html>

<https://youtu.be/oz9zeP9tVTk>