



UDS

Mi Universidad

SUPER NOTA

NOMBRE DEL ALUMNO: HANNIA SUGEY LÓPEZ GÓMEZ

NOMBRE DEL TEMA: CARBOHIDRATOS

PARCIAL: 3ER PARCIAL

NOMBRE DE LA MATERIA: BIOQUIMICA

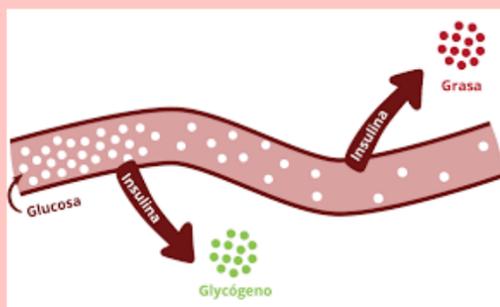
NOMBRE DEL PROFESOR: BEATRIZH LÓPEZ

NOMBRE DE LA LICENCIATURA: ENFERMERÍA

CUATRIMESTRE: 1ER

CARBOHIDRATOS

Los carbohidratos o glucidos o azúcares son una clase básica de compuestos químicos en bioquímica, son moléculas compuestas en su mayor parte por átomos de carbono, hidrógeno y oxígeno son la forma biológica o almacén de energía su función es producir energía



TIENEN COMO FUNCION

- nos aportan energía.
- confieren sabor y textura a los alimentos.
- salud del sistema nervioso central.
- promueven la salud digestiva.
- salud del cerebro y corazón.

CLASIFICACION

- **simples/azúcares:** proporcionan kcal vacías que no aportan nutrientes (solo energía).
- **complejos:** aportan energía, fibra, proteína, vitaminas y minerales.



MONOSACÁRIDOS

pueden pasar a través del tracto alimentario sin ser modificados por enzimas digestivas.

- **glucosa:** frutas, papas, cebollas.
- **fructosas:** miel y jugo de frutas.
- **galactosa:** azúcares de leche.

DISACÁRIDOS

se convierten en monosacáridos para ser absorbidos en el tracto digestivo.

- **sacarosa:** azúcares de mesa, caña de azúcar, zanahorias y piña.
- **lactosa:** leche humana animal.
- **maltosa:** semillas germinadas.



POLISACÁRIDOS

carbohidratos más complejos insolubles en agua y los seres humanos solo pueden usar pocos para producir energía.

- **almidón:** granos de cereales, raíces comestibles de papas y yuca.
- **glucógeno:** "almidón animal" presente en músculos e hígado