



**Mi Universidad**

**Supernota**

*Nombre del Alumno: María Guadalupe Pérez Díaz*

*Nombre del tema: Carbohidratos*

*Parcial: 1er parcial*

*Nombre de la Materia: Bioquímica*

*Nombre del profesor: Lic. Beatriz López López*

*Nombre de la Licenciatura: Enfermería*

*Pichucalco, Chiapas; Noviembre de 2022*

# carbohidratos

Conocidos también como glúcidos, azúcares e hidratos de carbono.  
(Se encuentran presente en numerosos alimentos, cereales, frutas, verduras)

## Función de los carbohidratos

- Son fuentes de energía química, fundamentales en el metabolismo energético de los seres vivos.
- los organismos los utilizan como combustible, al liberar energía química de ellos durante la combustión respiratoria.



## ¿Qué son?

Son compuestos orgánicos generados por la reacción de la fotosíntesis en las plantas, son base fundamental especialmente en la producción de energía en la célula



Las biomoléculas más abundantes en la naturaleza se encuentran formados por:

- Carbono
- Hidrógeno
- Oxígeno



Generalmente se clasifican en:

- \*Monosacáridos
- \*Disacáridos
- \*Polisacáridos

De acuerdo el número de azúcares sencillos que contengan.



# Monosacáridos

Son los azúcares más sencillos, saludables en agua e insoluble en etanol.  
Estos azúcares pueden pasar a través de la pared del tacto alimentario sin ser modificados por las enzimas digestivas.



Los monosacáridos más abundantes en la célula son la pentosa y hexosa.  
(Glucosa, Fructuosa, Galactosa)



# Disacáridos

Se forman en la unión de dos monosacáridos por enlace glucosídico.  
Sacarosa: Formada por la unión de una glucosa y una fructosa.  
Lactosa: Formada por la unión de una glucosa y una galactosa.  
Maltosa: Isomaltosa, Tremáosla y celobiosa, formadas todas por la unión de 2 glucosas.

# Polisacáridos

Son moléculas formadas por grandes cantidades de monosacáridos a través de enlaces glucosídicos.



(Almidón, celulosa, glucógeno, quitina).