



Mi Universidad

Súper Nota

Nombre del Alumno. María Guadalupe Muñoz Rodríguez

Nombre del tema. Carbohidratos

Parcial. I

Nombre de la Materia. Bioquímica

Nombre del profesor. Beatriz López López

Nombre de la Licenciatura. Enfermería

Cuatrimestre. I

CARBOHIDRATOS

También llamados glúcidos, carbohidratos, hidratos de carbono o sacáridos.



Su función principal: es el aporte energético

Son elementos principales en la alimentación, que se encuentran principalmente en azúcares, almidones y fibra.

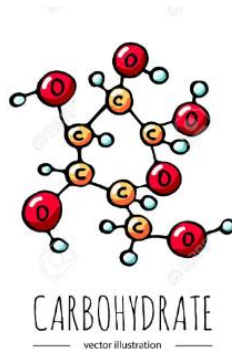


Son una de las sustancias principales que necesita nuestro organismo, junto a las grasas y las proteínas.



características

Son moléculas orgánicas, esenciales para la vida.



Están compuestas por carbono, oxígeno, hidrogeno.

Son solubles en agua.



Almacenan energía

Las plantas son las principales portadoras de hidratos de carbono.

Realizan importantes funciones estructurales y metabólicas.

Tipos

Hidratos de carbono simple:

Son también conocidos como monosacáridos o azúcares simples.

Se caracterizan por estas formados por una sola molécula.

Se encuentra: fructuosa, galactosa, lactosa, sacarosa, maltosa.

CARBOHIDRATOS SIMPLE
©www.botanical-online.com



Azúcar de mesa (sacarosa)



Miel (fructosa)



Leche (galactosa)



Maíz (maltosa)



Simples

Hidratos de carbono Complejo:

Estos carbohidratos están formados por varios monosacáridos

Estos pueden ser degradados a hidratos de carbono simples.

Estos carbohidratos se absorben en forma lenta.

CARBOHIDRATOS COMPLEJOS
©www.botanical-online.com



Brécol (rafinosa)



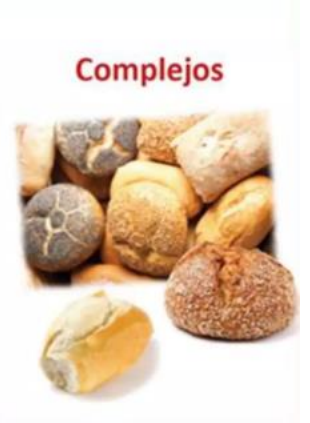
Plátanos (oligofructosa)



Patata (almidones)



Sésamo (mucílagos)



Complejos

Referencias Bibliográficas

<http://www.Monografias.Com/trabajos24/carbohidratos/carbohidratos.shtm#polisac#ixzz32lvlw53>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Monosac%C3%A1rido>