



SUPER NOTA

Nombre del alumno: Anayeli Pérez Ordoñez

Nombre del tema: Los carbohidratos

Parcial: parcial I

Nombre de la materia: Bioquímica

Nombre del profesor: Beatriz López López

Nombre de la licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre I.

Los CARBOHIDRATOS

Los carbohidratos también conocidos como hidratos de carbono, son compuestos orgánicos generados por la reacción de la fotosíntesis en las plantas, fundamentales para la producción y almacenamiento de energía.

Constituidos

Son las biomoléculas más abundantes en la naturaleza se encuentran formados principalmente por:

Carbono

Hidrógeno

Oxígeno



Los carbohidratos son un tipo de macronutriente que se encuentra en muchos alimentos y bebidas. La mayoría de los carbohidratos se encuentran naturalmente en alimentos de origen vegetal, como los granos. Los fabricantes de alimentos también agregan carbohidratos a los alimentos procesados en forma de almidón o azúcar agregada.

Clasificación:

Se clasifican de acuerdo al número de azúcares sencillos que contengan en los cuáles se encuentran:

Monosacáridos

Son los azúcares más sencillos o simples. Estos azúcares pueden pasar a través de la pared del tracto alimentario sin ser modificados por las enzimas digestiva, las principales son :

- fructuosa

- glucosa.

- galactosa

Disacáridos

Se forman en la unión de dos monosacaridos por medio de un enlace glucosídico destacando :

- sacarosa

- lactosa

- maltosa

Polisacáridos

Son moléculas formadas por grandes cantidades de monosacáridos unidos a través de enlaces glucosídicos resaltando principalmente:

- almidón

- glicógeno

- celulosa