



Mi Universidad

Cuadro sinóptico

Nombre del Alumno: Juan Daniel López Alcázar

Nombre del tema: Carbohidratos

Parcial: Segundo parcial

Nombre de la Materia: Bioquímica 1.-

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas castro

Nombre de la Licenciatura: Medicina veterinaria y zootecnia

Cuatrimestre: 1.- “A”

Lugar y Fecha de elaboración:

Comitán de Domínguez Chiapas México, 16 de octubre del 2022

Introducción

“Los primeros químicos fundaron el nombre de carbohidratos, que da el mismo significado a hidratos de carbono”

Como ya sabemos y hemos estudiado los carbohidratos también son identificados como glúcidos e hidratos de carbono son compuestos orgánicos que están formados por carbono, hidrogeno y oxígeno. Poco a poco iremos analizando como los carbohidratos se van asociando a lípidos y proteínas, como resultado de esto se forman moléculas más complejas.

Estos temas son de gran importancia pues los carbohidratos se posicionan como uno de los principales productores de energía al cuerpo. También analizaremos como se forman los almacenes de energía y como el exceso es convertido a grasas.

Veremos a continuación algo importante en el tema de los carbohidratos. Y esto es la clasificación que se da y encontramos dividido en cuatro categorías que poco a poco se van desglosando cada uno, los cuales serían:

- Monosacàridos
- Disacàridos
- Polisacàridos

Carbohidratos

- Clasificación de los carbohidrato

- Monosacáridos

(CH₂O)

Adehilo, cetosas

3 a 12 átomos de carbono

Propiedades químicas y biológicas

-Los monosacáridos, son glucosa, la principal fuente de energía celular.
-Forman parte de moléculas más complejas. Como, la ribosa y desoxirribosa, componentes de los ácidos nucleicos.
-Se conocen como azúcares derivados, y en su mayoría son monómeros de heteropolisacáridos que cumplen funciones estructurales

-Disacáridos

Enlace glucósido

Hidroxilo de carbonó

Glucósido 1.4

Propiedades químicas y biológicas

-Son semejantes a las de los monosacáridos sólidos cristalinos de color blanco, sabor dulce y solubles en agua.

-Polisacáridos

10 a 15 unidades

Glucosidos

Propiedades químicas y biológicas

-Los polisacáridos en si representan una clase importante de polímeros biológicos. Su función en los organismos vivos está relacionada comúnmente con estructura o almacenamiento.

- Métodos de purificación del carbohidrato

-Centrifugacion

Es el método para separar células o moléculas

-Dialisis

Se utiliza para la separación de proteínas en las moléculas como los metales.

- Digestión de los carbohidratos

Comienza por la boca, amilasa salival y continua hacia el intestino delgado con amilasa pancreática, cual esta suelta jugo gástrico para la descomposición de los carbohidratos.

Conclusión:

En conclusión, desde mi punto de vista los carbohidratos son parte fundamental de la vida, pues nos proporcionan energías, tienen efecto ahorrador de energía. En general ya hemos aprendido acerca de cómo identificar características de los carbohidratos, así como sus funciones, y es de mucha importancia no dejar de consumirlos pues constituyen parte de las dietas humanas, aunque debemos evitar algunos de baja calidad.

-Bibliografía formato APA

-Antología bioquímica

-UDS,2022, 16 de octubre de 2022, de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LMV/495817b816dfc150ac6081dc05fa5f21-LC-LMV102%20BIOQUIMICA%20I.pdf>