



Mi Universidad

cuadro sinóptico

Nombre del Alumno: Carlos Daniel Ramírez Hernández

Nombre del tema: Carbohidratos

Parcial :2

Nombre de la Materia: bioquímica

Nombre del profesor: maría de los ángeles Venegas

Nombre de la Licenciatura: medicina veterinaria y zootecnia

Cuatrimestre: I

En esta actividad nuestro tema a tratar sera el de los carbohidratos nos dara a conocer la siguiente actividad su funcion, características y el proceso que esta tiene. Los carbohidratos participan en una gran diversidad de funciones biológicas, como fuente de energía pues bien los carbohidratos estos son compuestos organicos tambien los carbohidratos son muy importates y primordial en nuestra dieta humana. Los carbohidratos son importantes ya que todos los seres vivos los utilizan como base fundamental de su metabolismo, son la fuente primaria de producción de energía en las células, además de servir como reserva de energía y jugar un papel estructural muy importante.

La clasificación de los carbohidratos de dividen en tres partes que estos serían los monosacáridos , disacáridos y los polisacáridos, los monosacáridos son azucares más sencillos en esta podemos encontrar la glucosa , fructosa y galactosa , Las propiedades de los disacáridos son semejantes a las de los monosacáridos: son sólidos cristalinos de color blanco, sabor dulce y solubles en agua. los polisacáridos también conocidos glucanos y son moléculas formadas por grandes cantidades de monosacáridos a través de enlaces glucosídicos los polisacáridos más pequeños son los oligosacáridos ,es lo que tratara mi actividad sobre los carbohidratos como esta constituido.

Carbohidratos

Clasificación

- Monosacáridos
 - Cetosas
 - Aldosas
- Disacáridos
 - Sacarosa
 - Galactosa
 - Lactosa
- polisacáridos
 - Homopolisacáridos
 - Almidón, glucógeno, celulosa, quitina
 - Heteropolisacáridos
 - Hemicelulosa, agar-agar, gomas.

Estructura

- Monosacáridos
 - Azúcares más sencillos no utilizados en otros más simples
 - Triosas
 - Tetrosas
 - Pentosas
 - Hexosa
- Disacáridos
 - Cuando dos monosacáridos están asociados por uniones químicas de tipo covalente
 - Glucosídicos
- Polisacáridos
 - Son moléculas formadas por monosacáridos a través de enlaces glucosídicos
 - Oligosacáridos

Propiedades

Función biológica

- Monosacáridos
 - Constituyen la principal fuente de energía celular.
 - Son dulces
- Disacáridos
 - No tiene sabor dulce y puede cristalizarse
- Polisacáridos
 - son dulces, solubles en agua y forman cristales blancos

Digestión

Proceso de transformación por hidrólisis de los alimentos

Proceso

- Boca
- Lengua
- Esófago
- Estomago
- Intestino delgado
- Intestino grueso

Después de la actividad realizada la conclusión sobre el tema, es sobre la importancia de los carbohidratos ya que en esta actividad pude encontrar la función de los carbohidratos y como se clasifican puede conocer en cuantas partes se puede dividir, también trato sobre la digestión de los carbohidratos cual es el proceso de transformación por hidrólisis de los alimentos. En conclusión, la importancia de los carbohidratos está en no dejar de consumirlos, sin embargo, debemos evitar los de baja calidad.

UDS universidad del sureste. (2022). antología de bioquímica pdf.

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LMV/495817b816dfc150ac6081dc05fa5f21-LC-LMV102%20BIOQUIMICA%20I.pdf>