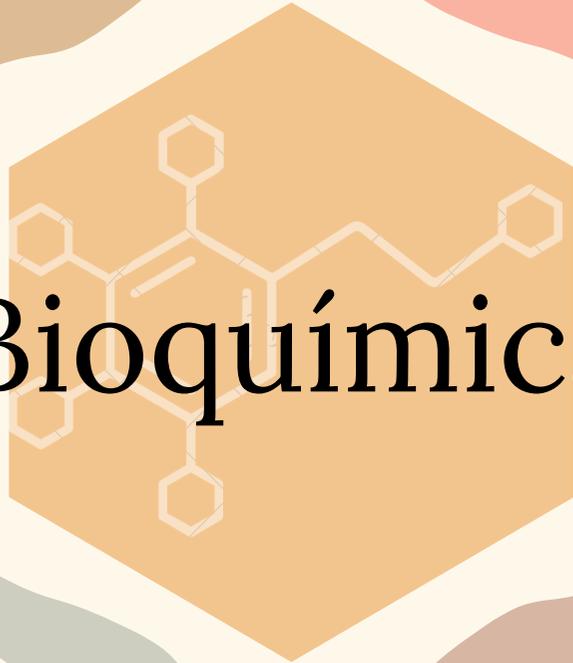


# Carbohidratos

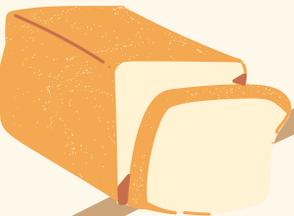
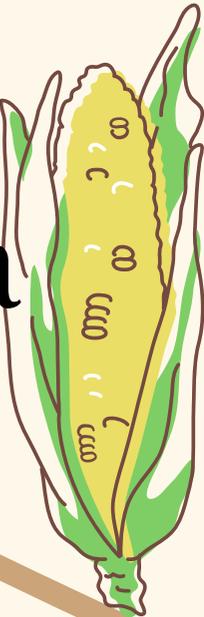


Hugo  
Mora  
Cano

## Bioquímica



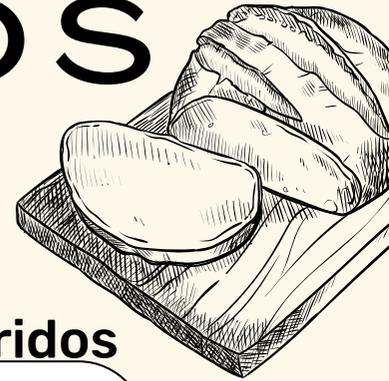
Mstra.  
Luz  
Elena



1 B



# CARBOHIDRATOS



Son moléculas energéticas y primordiales para el desarrollo de la vida y están formados primordialmente por los átomos carbono (C), hidrógeno (H) y oxígeno (O).

## Monosacaridos

Formados por una sola molécula

3 a 6 carbonos

Triosas

Tetrosas

Pentosas

Hexosas

Propiedades

Físicas

Son sólidos cristalinos, de color blanco, de sabor dulce, y solubles en agua

Químicas

Reduce fácilmente los compuestos de cobre y de plata oxidándose y pasando a grupo ácido.

Clasificados en:

## Disacaridos

Formados por la unión de 2 monosacaridos

ESTRUCTURA

Sacarosa

Fructosa

## Polisacáridos

Largas Cadenas de monosacaridos

ESTRUCTURA

Almidón

Glucogeno

Celulosa

Propiedades

Son totalmente insolubles en agua, No tienen sabor dulce. Pueden ser cristalizados, mantienen el aspecto de sólidos de color blanco y carecen de poder reductor.

Digestión de los Carbohidratos

La digestión de los hidratos de carbono comienza en la boca con la amilasa salival y continúa en el intestino delgado con la amilasa pancreática.

