



Nombre de alumno:

Mariano Geissler Juan Sánchez

Nombre del profesor:

Luz Elena Cervantes

Nombre del trabajo:

Mapa conceptual carbohidratos

Materia: Bioquímica

Grado: 1

Grupo: B

Comitán de Domínguez Chiapas

a 12 de Octubre de 2022

Los Carbohidratos

Disacáridos

Son oligosacáridos formados por dos monosacáridos.

Propiedades

Físicas

sólidos, cristalinos, incoloros o blancos

Químicas

Enlace O-glu-cosídico intervienen los -OH de los dos carbonos anoméricos

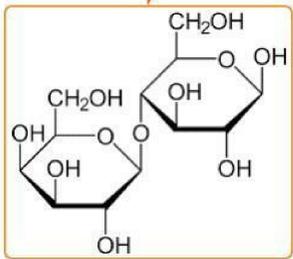
Termino

Moléculas que constituyen un ser vivo y formadas principalmente por átomos de carbono e hidrógeno.

Constitución

Es $(C_n H_{2n} O)_n$, donde $n \geq 3$. Es decir, son compuestos en los que n átomos de carbono parecen estar hidratados con n moléculas de agua. En realidad se trata de polihidroxialdehidos y polihidroxicetonas

Estructura



Clasificación

- Disacáridos: sacarosa, lactosa.
- Monosacáridos: fructosa,
- Polisacáridos: almidón, glicógeno, celulosa

Digestion

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.

Monosacáridos

Son polihidroxialdehidos, polihidroxicetonas o sus derivados. Se caracterizan por no ser hidrolizables.

Propiedades

Físicas

Los monosacáridos son sólidos, cristalinos, blancos

Químicas

El grupo carbonilo reduce fácilmente los compuestos de cobre (licor Fehling) y de plata oxidándose y pasando a grupo ácido

Polisacáridos

Sustancias insípidas, amorfas e insolubles en agua, algunos, como el almidón, pueden formar dispersiones coloidales.

Propiedades

Físicas

Insolubles en el agua y los seres humanos sólo pueden utilizar algunos para producir energía.

Químicas

son polihidroxialdehidos, polihidroxicetonas, sus derivados o sus polímeros

Bibliografía..

Capítulo 9: Macronutrientes: carbohidratos, grasas y proteínas. (s. f.). Recuperado 12 de octubre de 2022, de <https://www.fao.org/3/w0073s/w0073sod.htm>