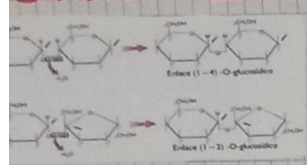


NOMBRE DEL ALUMNO: JOSE DOMINGO PEREZ  
 NOMBRE DE LA MAESTRA: MARIA DE LOS ANGELES VENGAS  
 \*CASTRO\*

**CLASIFICACION DE LOS CARBOHIDRATOS BASE EN SU NUMERO DE ATOMOS DE CARBONO.** LOS CARBOHIDRATOS SE CLASIFICAN EN MONOSACARIDOS, DISACARIDOS, OLIGOSACARIDOS Y POLISACARIDOS SEGUN EL NUMERO DE UNIDADES DE AZUCARES SENCILLOS QUE CONTENGAN TAMBIEN SON PARTES INTEGRALES DE OTROS BIOMOLECULAS.

**ESTRUCTURA MOLECULAR DE LOS MONOSACARIDOS.**

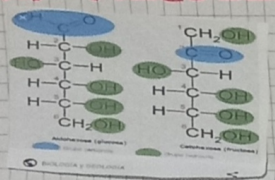


Es necesario dar la fórmula molecular, ya que la fórmula empírica no da toda la información necesaria de la molécula  
 ejemplo:  $C_6H_{12}O_6$  puede ser 3 glucidos distintos, que pueden ser isómeros funcionales o espaciales

**MONOSACARIDOS**  
**ESTRUCTURA Y CLASIFICACION**

**PROPIEDADES QUÍMICAS Y BIOLÓGICAS DE DISACÁRIDOS.** LOS DISACARIDOS CONSERVAN LAS MISMAS PROPIEDADES FÍSICAS QUE LOS MONOSACARIDOS. ES DECIR, SON DULCES, SOLUBLES EN AGUA Y FORMAN CRISTALES BLANCOS QUE CARAMELIZAN CON EL CALOR.

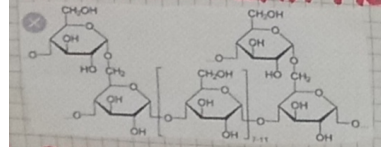
**ESTRUCTURA MOLECULAR DE LOS DISACÁRIDOS.**



Es necesario dar la fórmula molecular, ya que la fórmula empírica no da toda la información necesaria de la molécula  
 ejemplo:  $C_{12}H_{22}O_{11}$  puede ser 3 glucidos distintos, que pueden ser isómeros funcionales o espaciales

**PROPIEDADES QUÍMICAS Y BIOLÓGICAS DE DISACÁRIDOS** LOS DISACARIDOS SON AZÚCARES FORMADOS POR LA CONDENSACION DE DOS MONÓMEROS, DOS MONOSACARIDOS CON PÉRDIDA DE UNA MOLÉCULA DE AGUA. SU FORMULA EMPÍRICA ES POR TANTO  $C_{12}H_{22}O_{11}$ . ENTRE LAS SUSTANCIAS MÁS IMPORTANTES DE ESTE GRUPO ESTÁN LA SACAROSA, LA MALTOZA, Y LA LACTOSA.

**ESTRUCTURA MOLECULAR DE LOS POLISACARIDOS.**



Los polisacáridos resultan de la combinación de muchos monómeros de hexosas (glucosa), con la correspondiente pérdida de moléculas de agua (hidrólisis). Su fórmula general es  $(C_6H_{10}O_5)_n$ .