



MAPA CONCEPTUAL



PROTEINAS

Las proteínas son las macromoléculas biológicas más abundantes y se hallan en todas las células y en todas las partes de la célula.

AMINOÁCIDOS

LAS PROTEÍNAS SON POLÍMEROS DE AMINOÁCIDOS, EN LOS QUE CADA RESIDUO AMINOÁCIDO ESTÁ UNIDO AL SIGUIENTE A TRAVÉS DE UN TIPO ESPECÍFICO DE ENLACE COVALENTE.

LAS PROTEÍNAS SE PUEDEN CLASIFICAR ATENDIENDO A DIVERSOS CRITERIOS: SU COMPOSICIÓN QUÍMICA, SU ESTRUCTURA Y SENSIBILIDAD, SU SOLUBILIDAD.

CARBOHIDRATOS

Los glúcidos, carbohidratos, hidratos de carbono o sacáridos son biomoléculas compuestas principalmente de carbono, hidrógeno y oxígeno,

LAS PRINCIPALES FUNCIONES DE LOS GLÚCIDOS EN LOS SERES VIVOS SON EL PROPORCIONAR ENERGÍA INMEDIATA

LA CELULOSA CUMPLE CON UNA FUNCIÓN ESTRUCTURAL AL FORMAR PARTE DE LA PARED DE LAS CÉLULAS VEGETALES, MIENTRAS QUE LA QUITINA ES EL PRINCIPAL CONSTITUYENTE DEL EXOSQUELETO DE LOS ARTRÓPODOS.

LAS PRIMERAS SUSTANCIAS AISLADAS RESPONDÍAN A LA FÓRMULA ELEMENTAL $CN(H_2O)_N$ (DONDE "N" ES UN ENTERO ≥ 3).

LIPIDOS

Los lípidos son un grupo muy heterogéneo de compuestos orgánicos, constituidos por carbono, hidrógeno y oxígeno principalmente, y en ocasiones por azufre, nitrógeno y fósforo.

COMPLEJOS CONTIENEN ÁCIDOS GRASOS COMO COMPONENTES, INCLUYEN: • ACILGLICÉRIDOS. • FOSFOGLICÉRIDOS. • ESFINGOLÍPIDOS. • CERAS.

SENCILLOS O SIMPLES NO CONTIENEN ÁCIDOS GRASOS, NO SON SAPONIFICABLES. INCLUYEN: • TERPENOS. • ESTEROIDES. • PROSTAGLANDINAS.

LOS ÁCIDOS GRASOS MÁS COMUNES EN ALIMENTOS SON TRES TIPOS PRINCIPALES: • ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (AGS). • ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS (AGM). • ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS (AGP).