

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA**

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

BIOQUÍMICA

INFOGRAFÍA

**Carbohidratos: clasificación, estructura y propiedades
químicas y biológicas.**

DOCENTE: EDUARDO ENRIQUE ARREOLA JIMÉNEZ

ALUMNA: JOSSELINE SARAHI CERDIO ZEPEDA

TERCER CUATRIMESTRE

JULIO, 2023

Carbohidratos: clasificación, estructura y propiedades químicas y biológicas.



Los glúcidos, carbohidratos, hidratos de carbono o sacáridos son biomoléculas compuestas principalmente de carbono, hidrógeno y oxígeno, aunque algunos de ellos también contienen otros bioelementos tales como: nitrógeno, azufre y fósforo.

Las principales funciones de los glúcidos en los seres vivos son proporcionar energía inmediata, así como una función estructural.



Simple

Carecen de vitaminas, minerales y fibra

frutas/ azucares refinados/
caramelos

Complejos

Suministran vitaminas, minerales y fibra



Pasta/
Arroz Integral/ papa

Clasificación

1. Monosacáridos: cuya molécula no puede ser hidrolizada a una forma más simple de sacárido .

2. Oligosacáridos: Son compuestos formados por la unión de 2 a 10 monosacáridos, unidos mediante enlaces o-glucosídicos. . Los disacáridos más abundantes en la naturaleza son: maltosa, lactosa y sacarosa.

3. Polisacáridos: cuyos polímeros están formados por más de diez monosacáridos de glucosa. Los polisacáridos más frecuentes en los seres vivos, almidón, glucógeno y celulosa;

