



# UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Infografía.

TRABAJO

Bioquímica.

MATERIA

Espinosa Méndes Luis Antonio.

ALUMNO

Arreola Jiménez Eduardo Enrique

DOCENTE

3er Cuatrimestre de nutrición.

CURSO

Tapachula, Chiapas; Viernes 28 de Julio de 2022

# CARBOHIDRATOS.

¿QUÉ SON?

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.  $C (n) H (2n) O (n)$  es su estructura química.

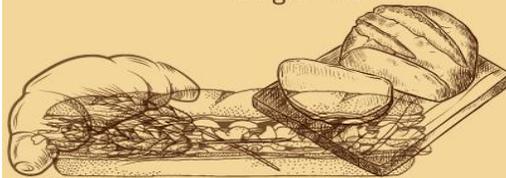


## FUNCIÓN:

Brindan energía a todos los órganos del cuerpo, desde el cerebro hasta los músculos y funcionan como un combustible rápido y fácil de obtener por parte del cuerpo humano.

## CLASIFICACIÓN

1. Monosacáridos: cuya molécula no puede ser hidrolizada a una forma más simple de sacárido.
2. Disacáridos: que al ser hidrolizados dan lugar a dos monosacáridos.
3. Oligosacáridos: son polímeros formados por tres a diez monosacáridos.
4. Polisacáridos: cuyos polímeros están formados por más de diez monosacáridos de glucosa



## GLUCÓGENO

Los hidratos de carbono se almacenan en el hombre y en los animales en forma de glucógeno

## POLISACÁRIDO S INDIGERIBLES

se encuentran en las estructuras de vegetales, hortalizas y frutas, se identifican con el nombre genérico de fibra



## ABSORCIÓN DE LOS HIDRATOS DE CARBONO

La absorción en el cuerpo humano de los carbohidratos se da gracias a una enzima que recibe el nombre de amilasa. Esta se produce en la saliva, en el estómago y páncreas

## FUENTE:

CuidatePlus, R. (2020, 15 septiembre). Carbohidratos. CuidatePlus.  
<https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/diccionario/carbohidratos.html>