



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Infografía.
TRABAJO

Bioquímica.
MATERIA

Espinosa Méndes Luis Antonio.
ALUMNO

Arreola Jiménez Eduardo Enríque
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.

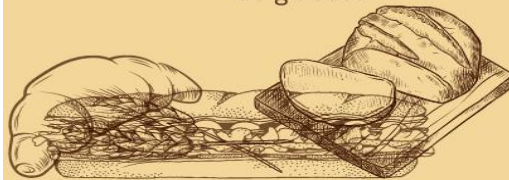


FUNCIÓN:

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>