



**Mi Universidad**

## **Mapa conceptual**

*Ramón de Jesús Aniceto Mondragón*

*Parcial III*

*Bioquímica*

*Q.F.B Hugo Nájera Mijangos*

*Medicina Humana*

*Primer Semestre*

*Comitán de Domínguez, Chiapas a 12 de noviembre de 2023*

# Carbohidratos

moléculas compuestas de carbono, hidrógeno y oxígeno.

carbono (*carbo-*) más agua (*-hidrato*). = carbohidrato

un átomo de carbono, por cada molécula de agua.

El carbohidrato más importante es la glucosa

vegetales

animales

se sintetiza por el  $\text{CO}_2$  y  $\text{H}_2\text{O}$  por medio de fotosíntesis.

se sintetiza a través de aminoácidos

se clasifican en:

monosacáridos

disacáridos

oligosacáridos

polisacáridos

Azúcares que no se pueden hidrolizar a carbohidratos simples

productos de condensación de dos unidades de monosacárido

productos de condensación de 3 a 10 monosacáridos

son productos de condensación de más de 10 unidades de monosacáridos

- ✓ Triosas
- ✓ Tetrasas
- ✓ Pentosas
- ✓ Hexosas
- ✓ heptosas

- ✓ Lactosa
- ✓ Maltosa
- ✓ sacarosa
- ✓ trehalosa

Casi ninguno es digerido por las enzimas del ser humano.

- ✓ Almidones
- ✓ Dextrinas

Los azúcares importantes se clasifican:

Aldosas

Cetosos

- ✓ Glicerosa
- ✓ Eritrosa
- ✓ Ribosa
- ✓ glucosa

- ✓ Dihidroxiacetona
- ✓ Eritrulosa
- ✓ Ribulosa
- ✓ Fructosa
- ✓ sedoheptulosa

# Glucólisis

