



Mapa conceptual

David García Caballero

Parcial 3

Bioquímica

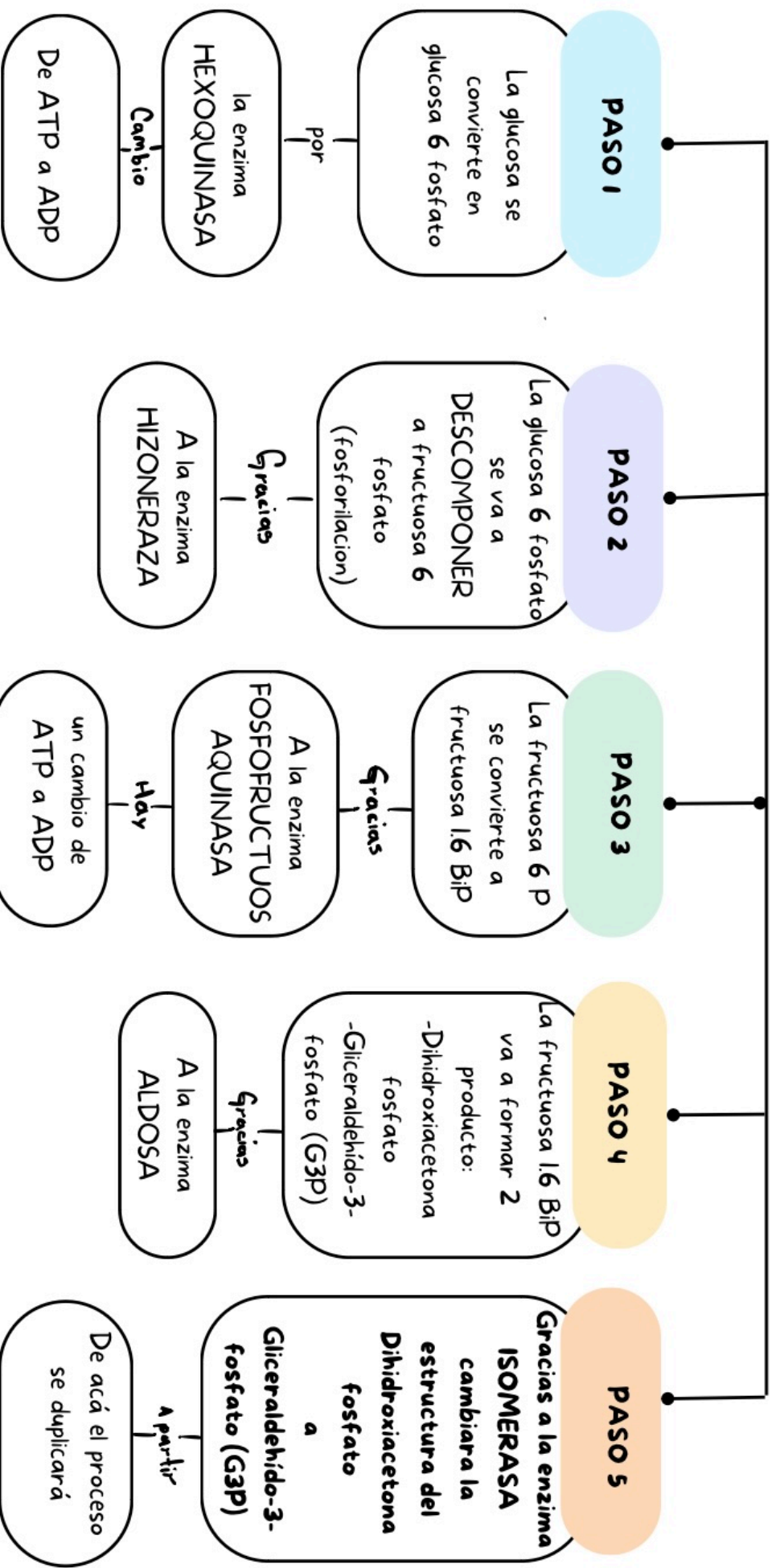
Q.F.B Hugo Nájera Mijangos

Medicina humana

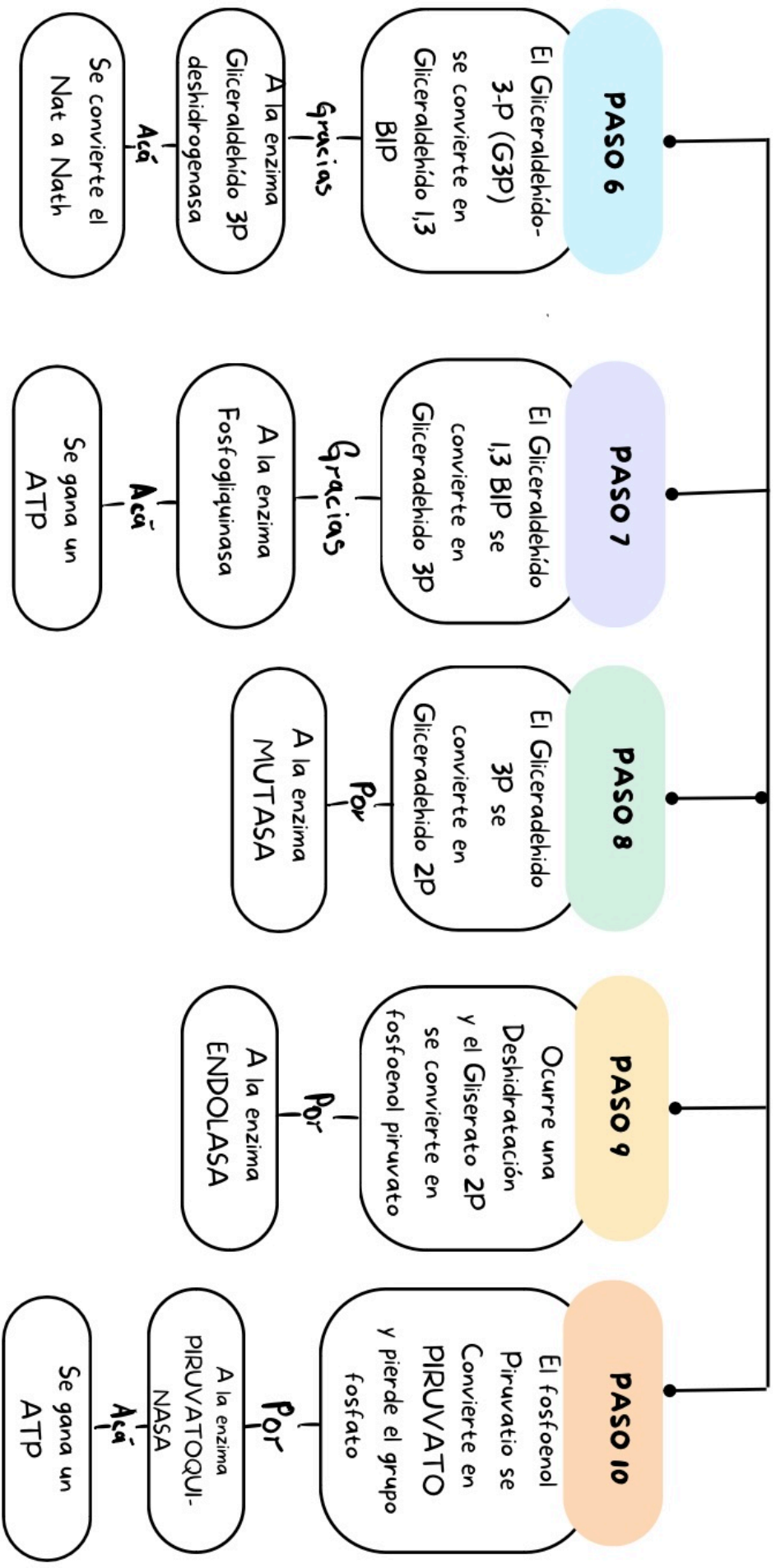
Primer semestre

Comitán de Domínguez Chiapas a 12 de noviembre del 2023

Glucolisis



Glucolisis



CARBOHIDRATOS

CONSTITUYE EN LA RESERVA DE ENERGÍA EN ANIMALES Y VEGETALES

El carbohidrato más importante es la **GLUCOSA**

En el hígado se hace la **CONVERCION**

La Glucosa es la **Azúcar** que hay en nuestro cuerpo

Están ampliamente en **VEGETALES** y **ANIMALES**

ARCARIDOS

MONOSACARIDOS

Son los **AZÚCARES** que **NO** se pueden Hidrolizar

Se **CLASIFICAN**:
Triosas, terrosas, pentatrosas, hexosas, o heptosas

DISACARIDOS

Son productos de condensación de 2 unidades de Monosacádidos

Ejemplos:
lactosas, maltosa, sacrosa, trehalosa

OLIGOSACARIDOS

Son productos de condensación de 3 a 10 monosacaridos

Casi ninguno es digerido por los seres humanos

POLISACARIDOS

Son productos de condensación de más de 10 unidades de monosacádidos.

Almidones y dextrinas

Se clasifican en 2:
Pentosas y Hexosas

