



Mi Universidad

Mapas

conceptuales

Ermin De Jesús Reyes López

Parcial III

Bioquímica

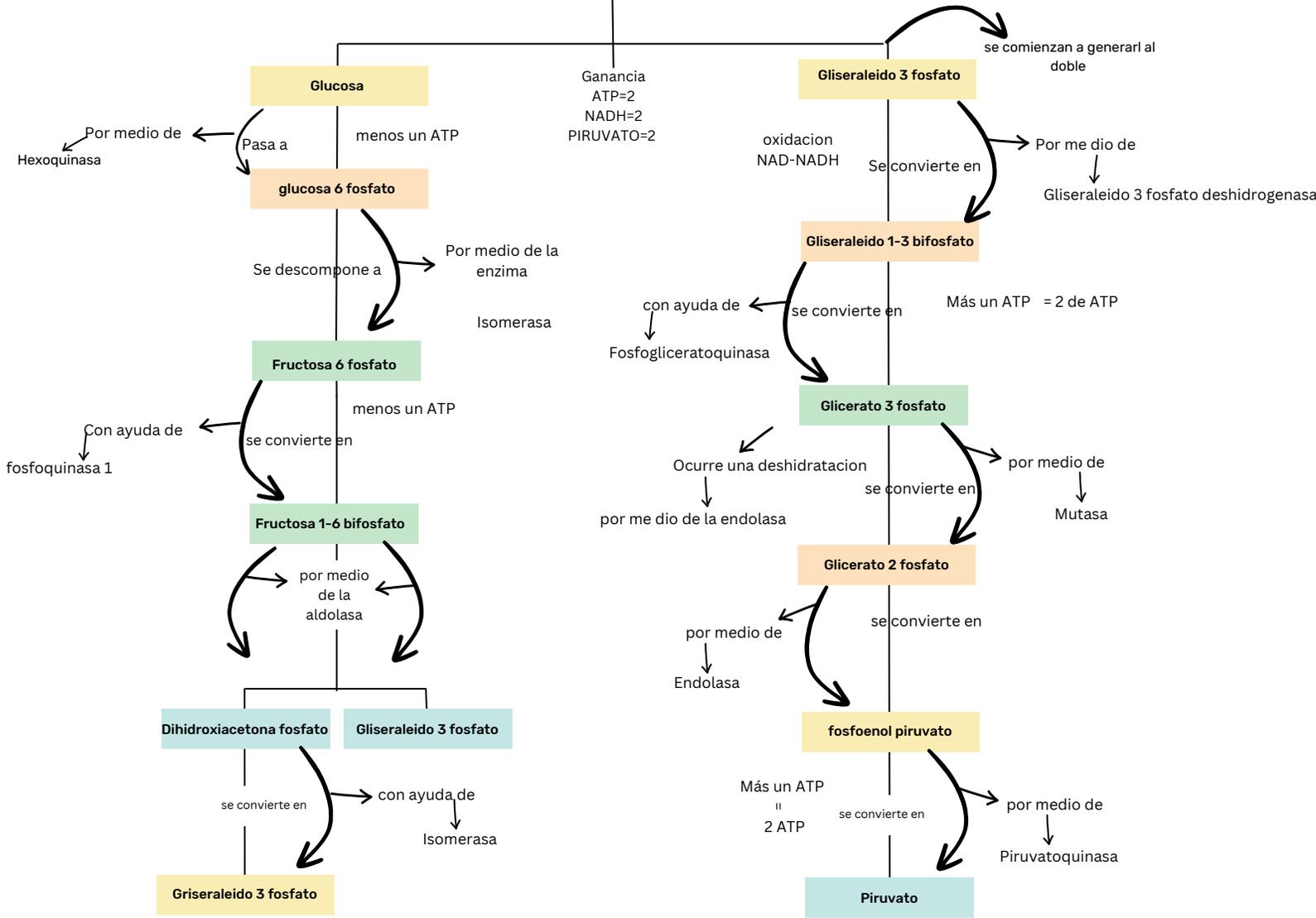
Q.F.B Hugo Nájera Mijangos

Medicina humana

Primer semestre

GLUCOLISIS

Trata de la obtención de energía



CARBOHIDRATOS
la glucosa es el carbohidrato más importante

Se absorben hacia el torrente sanguíneo desde los alimentos o dieta

Medicante hidrolisis

MONOSACARIDOS

¿Que son?

SON AZÚCARES QUE NO SE PUEDEN HIDROLIZAR HACIA SACARIDOS SIMPLES

se clasifican en

- Triosas
- Tetrosas
- pentosas
- hexosas o heptosas

segun el numero de atomos de carbono

DISACARIDOS

¿Que son?

SON PRODUCTOS DE LA CONDENSACION DE DOS UNIDADES DE MONOSACARIDOS

Ejemplo

- lactosa
- maltosa
- isomaltosa
- sacarosa
- trehalosa

OLIGOSACARIDOS

¿Que son?

SON PRODUCTOS DE LA CONDENSACION DE 3 A 10 UNIDADES DE MONOSACARIDOS

casi ninguno es digerido por el enzimas del cuerpo humano

POLISACARIDOS

¿Que son?

SON PRODUCTOS DE LA CONDENSACION DE MÁS DE 10 UNIDADES DE MONOSACARIDOS

Ejemplo

- almidones
- dextrinas

se clasifican en

- hexosas
- pentosas

pueden ser polimeros lineales o ramificados