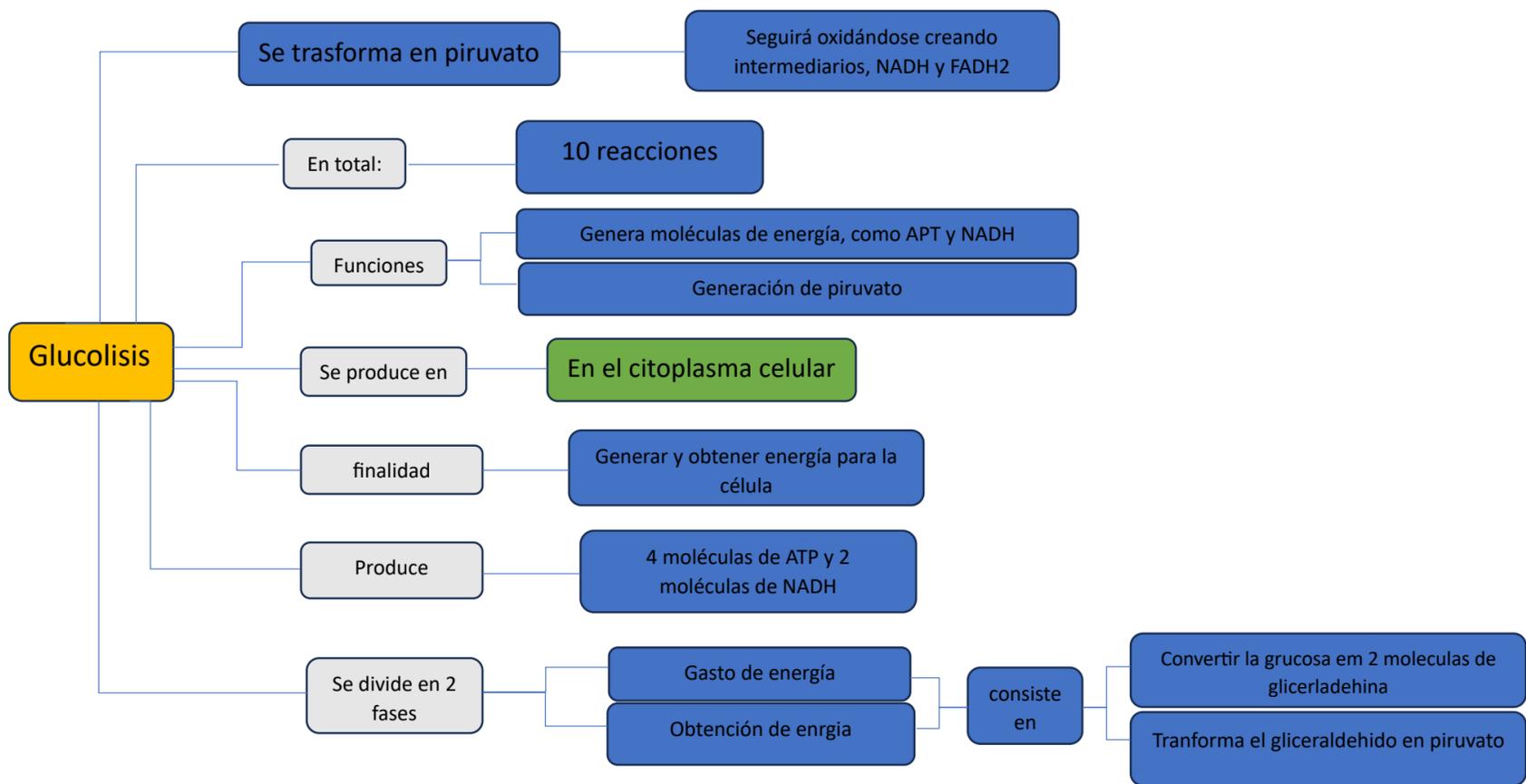


MAPA CONCEPTUAL DE LA GLUCOLISIS



CARBOHIDRATOS

Se clasifican en:

MONOSACÁRIDOS

DISACÁRIDOS

POLISACÁRIDOS

Compuestos formados por C, H, O, en una proporción 1:2:1

Cuya fórmula es:



Su función es:

- Reserva de energía
- Compuestos estructurales de la célula

Están presentes en:

-Harinas, azúcares, en granos, frutas, leche, verduras y otros alimentos.

Que son:

Azúcares simples formados por 3-6, átomos de Carbono

Y se clasifican en:

Triosas = 3 Carbonos

Ejemplo:
-Gliceraldehído
-Dihidroxiacetona

Tetrosas = 4 Carbonos

Ejemplo:
- Treosa
- Eritrosa

Pentosas = 5 Carbonos

Ejemplo:
- Ribosa
- Desoxirribosa

Hexosas = 6 Carbonos

Ejemplo:
- Glucosa
- Fructosa
- Galactosa

Azúcares formados por dos monosacáridos

Que son:

Unidos

Enlace covalente:

Ejemplo:

Maltosa o azúcar de la malta.

Formados por
Glucosa + Glucosa

Sacarosa o azúcar de la caña (frutas)

Formados por
Glucosa + Fructosa

Lactosa o azúcar de la leche.

Formados por
Glucosa + Galactosa

Largas cadenas lineales o ramificadas formadas por muchos azúcares que generalmente son glucosas.

Ejemplo:

Almidón (vegetal)

Glucógeno o almidón animal.

Se almacenan en:

Amiloplastos

En células de hígado y musculares.

50% de la madera (carbohidrato más abundante).

Que

Celulosa

Presente en:

Pared celular de hongos y exoesqueleto de artrópodos.

Quitina