



Mi Universidad

Nombre del Alumno: Fanni Castellano Hernandez.

Nombre del tema: Carbohidratos.

Parcial: 3er parcial.

Nombre de la Materia: Bioquímica.

Nombre del profesor: Beatriz López López.

Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Enfermería.

Cuatrimestre: 1ª Cuatrimestre.

CARBOHIDRATOS.

Los carbohidratos son compuestos orgánicos que se originan a través del proceso de fotosíntesis realizado por las plantas, son fundamentales para la vida y representan un papel fundamental en la dieta humana.



SIMPLES.

son descompuestos rápidamente por el cuerpo para ser usados como energía y se encuentran en forma natural en alimentos como las frutas, la leche y sus derivados, al igual que en azúcares procesados y refinados como los dulces, el azúcar común, los almíbares y las gaseosas.

x carbohidratos simples



COMPLEJOS.

Los carbohidratos complejos están hechos de moléculas de azúcar que se extienden juntas en complejas cadenas largas. Dichos carbohidratos se encuentran en alimentos tales como guisantes, frijoles, granos enteros y hortalizas.

✓ carbohidratos complejos



MONOSACÁRIDOS

Los monosacáridos, también llamados azúcares simples, son las formas más simples de azúcar y las unidades más básicas a partir de las cuales se construyen todos los carbohidratos. Suelen ser sólidos incoloros, solubles en agua y cristalinos. Este contiene 1 cadena de carbono.

Monosacáridos



DISACÁRIDOS.

Los disacáridos, también llamados ósidos, son un tipo de glúcidos formados por la condensación, este contiene 2 cadenas de carbono: Sacarosa formada por la unión de una glucosa y una fructosa. A la sacarosa se le llama también azúcar común. No tiene poder reductor.



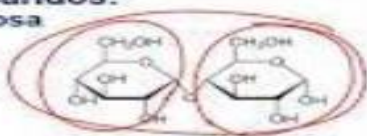
SACAROSA



OLIGOSACÁRIDOS

La estructura de estos carbohidratos es variable y pueden estar formados por entre tres y nueve moléculas de monosacáridos, unidas por enlaces y que se liberan cuando se lleva a cabo un proceso de hidrólisis, al igual que ocurre con los disacáridos. Este tiene de 3 o 4 cadenas de carbono.

Oligosacáridos: Maltosa



POLISACÁRIDOS.

Los polisacáridos son carbohidratos complejos formados por un gran número de azúcares simples, los cuales se unen entre sí mediante los enlaces glucosídicos. Asimismo, los polisacáridos juegan un importante papel en la formación de estructuras orgánicas y tejidos de sostén, especialmente en los vegetales. Este tiene muchas cadenas de carbono.

Carbohidratos

Prof. Pastor Comenceros Polissacáridos

POLISACÁRIDOS

IMPORTANCIA BIOLÓGICA

- Almacenan energía en plantas y animales
- Fuente de energía
- Forman estructuras en animales y en la biomasa terrestre
- Forman la sustancia fundamental
- Lubrican las articulaciones del cuerpo
- Forman anticuerpos
- Forman la pared bacteriana

