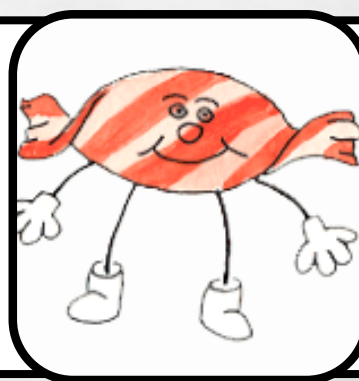
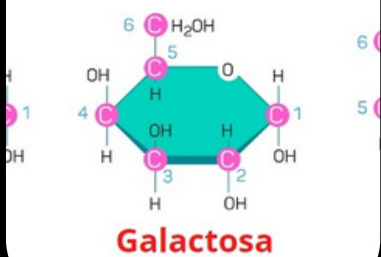


CLASIFICACIÓN DE LOS CARBOHIDRATOS

MONOSACÁRIDOS
 LAS MOLÉCULAS MÁS SENCILLAS DE CARBOHIDRATOS, QUE NO ESTÁN UNIDAS A NINGUNA OTRA MOLÉCULA, SE LLAMAN MONOSACÁRIDOS, POR EJEMPLO: GALACTOSA, GLUCOSA Y FRUCTUOSA.



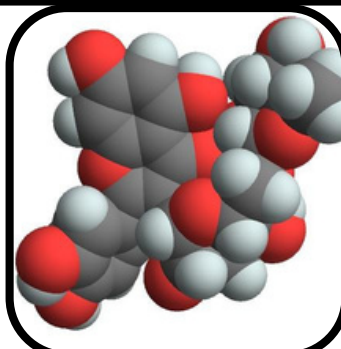
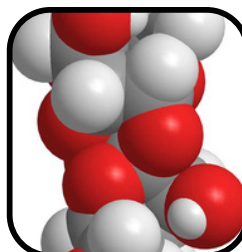
LOS DE MONOSACÁRIDOS



SON 8 MONOSACÁRIDOS ESENCIALES NECESARIOS PARA NUESTRA SALUD Y SE CONOCEN COMO GLICONUTRIENTES. ELLOS SON: MANOSA, GLUCOSA, GALACTOSA, XILOSA, FUCOSA, N-ACETIL-GLUCOSAMINA, ÁCIDO N-ACETIL-NEUROAMÍNICO Y N-ACETIL-GALACTOSAMINA.

DISACÁRIDOS

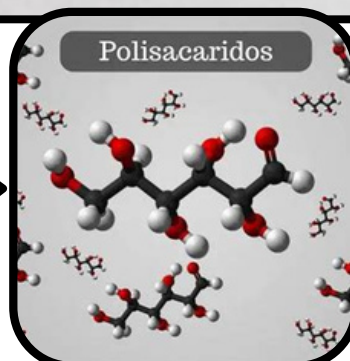
UN DISACÁRIDO, TAMBIÉN CONOCIDO COMO ÓSIDO, ES UN TIPO DE GLÚCIDO QUE SE ORIGINA POR LA UNIÓN O CONDENSACIÓN DE DOS MONOSACÁRIDOS. LA FORMA O MÉTODO DE UNIÓN SE PRODUCE POR UN ENLACE O-GLUCOSÍDICO, ES DECIR, CON PÉRDIDA DE UNA MOLÉCULA DE AGUA.



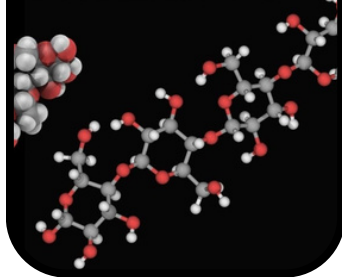
LOS DISACÁRIDOS, EN DEFINITIVA, SON HIDRATOS DE CARBONO CUYA COMPOSICIÓN PRESENTA DOS AZÚCARES QUE FORMAN PARTE DEL GRUPO DE LOS MONOSACÁRIDOS. EXISTEN DIVERSOS DISACÁRIDOS SEGÚN SUS COMPONENTES Y EL TIPO DE UNIÓN QUE LOS VINCULA. LA LACTOSA, POR EJEMPLO, ES EL DISACÁRIDO FORMADO POR LA UNIÓN DE LOS MONOSACÁRIDOS GALACTOSA Y FRUCTOSA.

POLISACÁRIDOS

LOS POLISACÁRIDOS SON MACROMOLÉCULAS FORMADAS POR LA UNIÓN DE UNA GRAN CANTIDAD DE MONOSACÁRIDOS. SE ENCUENTRAN ENTRE LOS GLÚCIDOS, Y CUMPLEN FUNCIONES DIVERSAS, SOBRE TODO DE RESERVAS ENERGÉTICAS Y ESTRUCTURALES

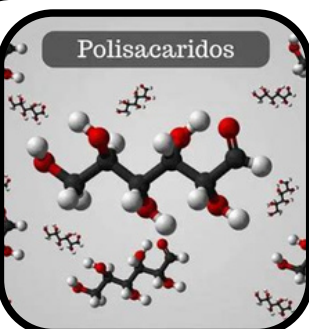
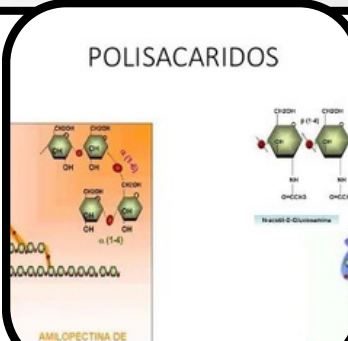


POLISACÁRIDOS



DISTINGUEN DOS TIPOS DE POLISACÁRIDOS: HOMOPOLISACÁRIDOS: FORMADOS POR UN SOLO TIPO DE MONOSACÁRIDO: ALMIDÓN, GLUCÓGENO, CELULOSA, QUITINA.

LOS POLISACÁRIDOS PUEDEN CUMPLIR DOS FUNCIONES EN EL MEDIO BIOLÓGICO: LA DE RESERVA ENERGÉTICA O LA ESTRUCTURAL. EN ESTE SENTIDO, EL TIPO ANOMÉRICO DE ENLACE SUELE SER DECISIVO



CARBOHIDRATOS COMPLEJOS FORMADOS POR UN GRAN NÚMERO DE AZÚCARES SIMPLES, LOS CUALES SE UNEN ENTRE SÍ MEDIANTE LOS ENLACES GLUCOSÍDICOS.



CATEDRATICO: Beatriz López López

Alumna: Wendy Guadalupe Díaz

Castro

Materia: bioquímica

Modulo: enfermería