



Nombre de la Alumna: Alondra Janeth Pérez Gutierrez

Nombre del tema: carbohidratos

Nombre de la Materia: bioquímica

Nombre de la maestra: Beatriz López López

Nombre de la Licenciatura: enfermería.

Cuatrimestre: 1°.

Pichucalco, Chiapas; a 12 de noviembre del 2023.

CARBOHIDRATOS

¿QUÉ ES?

son biomoléculas compuestas principalmente de carbono, hidrógeno y oxígeno

CLASIFICACIÓN POR NÚMERO DE CARBONOS

Monosacaridos: uno
Disacáridos: dos
Oligosacaridos: tres a cuatro
Polisacaridos: más de cuatro muchos

La glucosa es un monosacarido

MONOSACARIDO

sustancias blancas, con sabor dulce, cristalizables y solubles en agua. Se oxidan fácilmente, transformándose en ácidos, no son tan perjudicados por las enzimas llegan intactas para ser procesados en glucosa, fructuosa, y galactosa

DISACÁRIDOS

Son azúcares que no tienen ninguna aportación al cuerpo como lo es la sacarosa la azúcar de mesa

OLIGOSACARIDOS

se considera complejos. Los alimentos en los que se pueden encontrar son variados: legumbres, frutas, verduras, granos

POLISACÁRIDOS

son carbohidratos complejos formados por un gran número de azúcares simples, los cuales se unen entre sí mediante los enlaces glucosídicos.

CLASIFICACIÓN GENERAL

Simples: son aquellos muy fáciles de degradar

Complejos: son saciantes, tardan más tiempo en degradarse y aportan grandes cantidades de carbonos

La glucosa nos aporta energía lleva un proceso. Se adsorben los nutrientes en el intestino delgado el proceso se lleva a cabo en los cilios estos adsorben todos los nutrientes necesarios, para llegar a la célula tiene que viajar por el torrente sanguíneo la glucosa e insulina, cuando llega a la célula, la que abre la puerta es la insulina y la que entra es la glucosa para así aportar energía convertida en ATP



Almidón: Es un carbohidrato grande lo encontramos en la avena, pan, entre otros. Va acompañado de la fibra

