



Nombre del alumno: Yazuri Guadalupe Álvarez García

Nombre del tema: Carbohidratos

Parcial: 3°

Nombre de la materia: Bioquímica

Nombre del profesor: Beatriz López López

Nombre de la licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: 1°

SUGAR

CARBOHIDRATOS

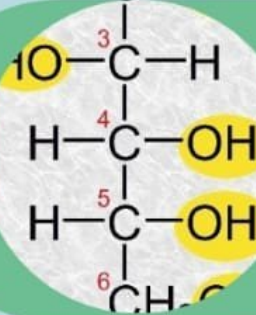


CLASIFICACIÓN DE LOS CARBOHIDRATOS

También conocidos como hidratos de carbono o glúcidos se clasifican en monosacáridos, disacáridos y polisacáridos, según el número de unidades de azúcares sencillos que contengan de acuerdo con la siguiente fórmula general (CH₂O)

PROPIEDADES QUÍMICAS Y BIOLÓGICAS DE LOS MONOSACÁRIDOS

Funciones biológicas : Los monosacáridos, especialmente la glucosa, constituyen la principal fuente de energía celular.



OLIGOSACÁRIDOS

Maltosa= En la cerveza
Quintana = Es un carbohidrato que tiene los intentos.



DIFERENTES TIPOS DE CARBOHIDRATOS

•Azúcares también se llaman carbohidratos simples porque se encuentran en su forma más básica. También incluyen los tipos de Azúcares que se encuentran naturalmente en frutas, verduras y leche.



ALMIDÓN

Son carbohidratos complejos que están hechos de muchos Azúcares simples unidos. Es un carbohidratos grande que genera mucha saciedad.

FIBRA

También es un carbohidratos complejos la fibra no se absorbe el cuerpo no la absorbe . Se encuentra en los nutrientes de origen vegetal



SUGAR

CARBOHIDRATOS



TIPOS DE CARBOHIDRATOS

Se divide en simples y complejos los carbohidratos son polímeros naturales, formados por monómeros denominados monosacáridos, oligosacáridos, polisacáridos se clasifican dependiendo de la cantidad de monosacáridos que presenta la estructura en:

SIMPLES

Son aquellos que son muy fáciles de degradar y que son tan saciantes son absorbidos y convertidos en energía rápidamente.



CARBOHIDRATOS SIMPLES

COMPLEJOS

Son saciantes, tardan más tiempo en degradarse y aportan grandes cantidades de carbono.



CARBOHIDRATOS COMPLEJOS



MONOSACÁRIDOS

Los carbohidratos más sencillos son los monosacáridos o azúcares simples. Estos azúcares pueden pasar a través de la pared del tracto alimentario sin ser modificados por las enzimas digestivas. Los tres más comunes son: glucosa, fructuosa y galáctica.



MONOSACCHARIDE



OLIGOSACÁRIDOS

Formados por varios monosacáridos. Entre los oligosacáridos destacan los disacáridos como la sacarosa, maltosa y lactosa (azúcares de leche), que contiene dos moléculas de azúcar.

POLISACÁRICOS

Organismo se relaciona normalmente con labores de estructura o de almacenamiento son biomoléculas compuestas por diferentes sacáridos Ejemplos de polisacáridos comunes son el almidón, la amilosa, el glucógeno etc.

