



Mi Universidad

Mapa conceptual

Nombre del Alumno: Carlos Manuel Castillo Alegría

Nombre del tema: Carbohidratos

Parcial: 1er

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: Beatriz López López

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: 1er A

* CARBOHIDRATOS (AZÚCARES)

Son biomoléculas que también se les conoce como hidatos de carbono, glúcidos y azúcares

Su principal función es contribuir en el almacenamiento y energía

Le da la energía a todos órganos del cuerpo, desde el cerebro hasta los músculos de las extremidades

* CLASIFICACIONES GENERALES

* SIMPLES

Son unidades o moléculas simples que al unirse forman carbohidratos mas complejos

* COMPLEJOS

Son aquellos que contienen más de 10 monosacáridos, dando estructuras moleculares mas complejas, lineales o ramificadas

* CARBOHIDRATOS (AZÚCARES)

MANOSÁCARIDOS 1 C

Es la principal fuente de combustible para el organismo y hace posible que sea usados en la biosíntesis y anabolismo

Glucosa 70-100 mg/dc
Triglicéridos 800 mg/dc
Ribosa y xilosa

CLASIFICACIÓN DE ACUERDO AL NO. DE CARBONO

DISACÁRIDOS 2 C

Están formados por dos moléculas de monosacáridos. Estas pueden hidrolizarse y dar a lugar a dos monosacáridos libres

Frutas sacarosas
(azúcar comercial)
lactosa

OLIGOSACÁRIDOS 3 A 9 C

Formados entre tres y nueve moléculas de monosacáridos unidas por enlaces y se liberan en la hidrolisis

Quitina y maltosa

POLISACÁRIDOS 10 C

Son cadenas de más de 10 monosacáridos que su función en el organismo se relaciona normalmente con labores de estructura o de almacenamiento

almidón y fibra son saciantes
tubérculos: papas, zanahoria,
cereales y maíz