



# **Mi Universidad**

**Alumno: Nancy Zarauz Velázquez**

**Nombre del tema: Carbohidratos**

**Parcial: único**

**Nombre de la Materia: Bioquímica**

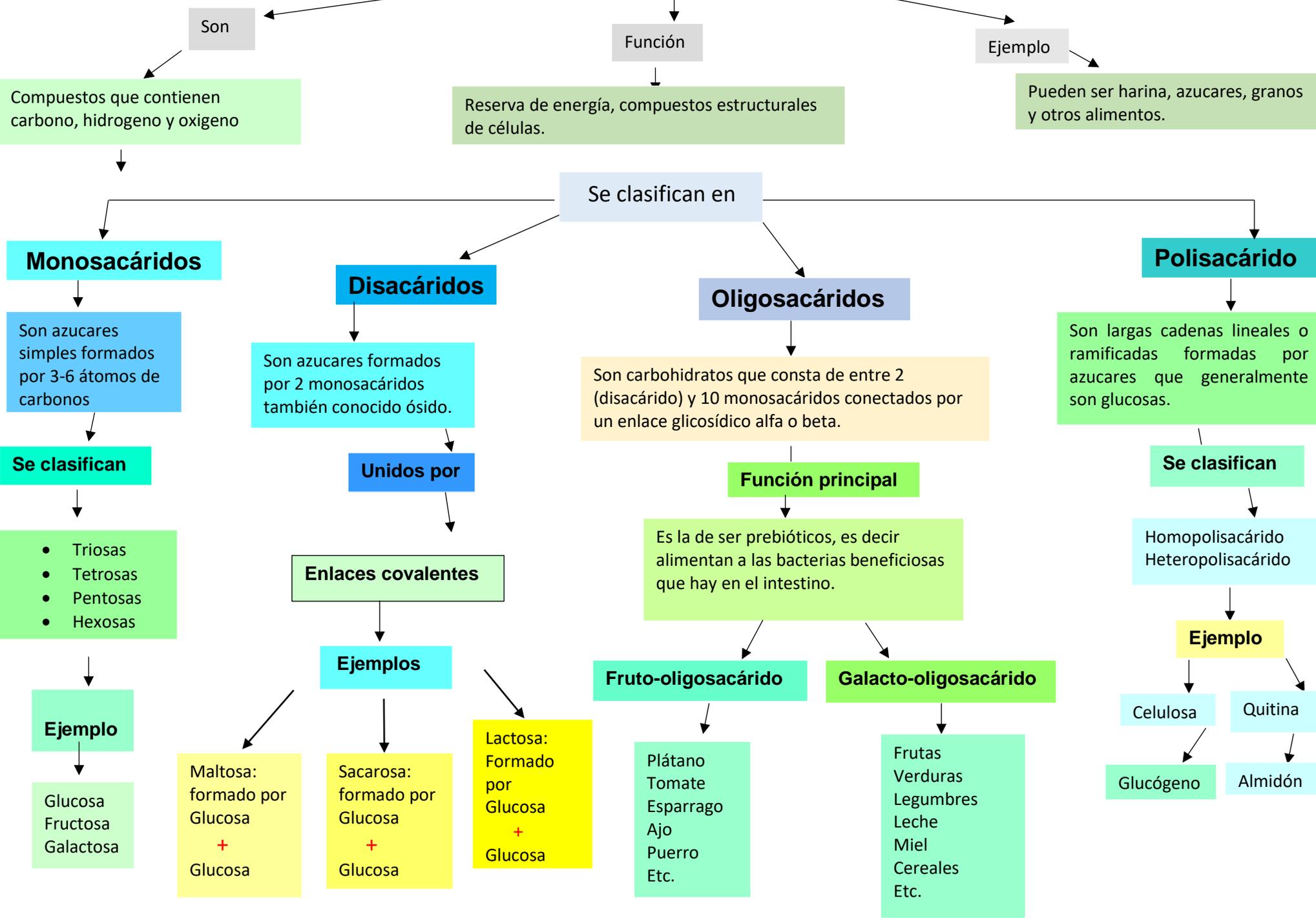
**Nombre del profesor: Beatriz López López**

**Nombre de la Licenciatura: Enfermería**

**Cuatrimestre: primer cuatrimestre**

**Lugar y fecha: Pichucalco, Chiapas a 1 de noviembre del 2023**

# Carbohidrato



**Son**  
Compuestos que contienen carbono, hidrogeno y oxigeno

**Función**  
Reserva de energía, compuestos estructurales de células.

**Ejemplo**  
Pueden ser harina, azucares, granos y otros alimentos.

**Se clasifican en**

## Monosacáridos

Son azucares simples formados por 3-6 átomos de carbonos

**Se clasifican**

- Triosas
- Tetosas
- Pentosas
- Hexosas

**Ejemplo**

Glucosa  
Fructosa  
Galactosa

## Disacáridos

Son azucares formados por 2 monosacáridos también conocido ósido.

**Unidos por**

**Enlaces covalentes**

**Ejemplos**

Maltosa: formado por Glucosa + Glucosa

Sacarosa: formado por Glucosa + Glucosa

Lactosa: Formado por Glucosa + Glucosa

## Oligosacáridos

Son carbohidratos que consta de entre 2 (disacárido) y 10 monosacáridos conectados por un enlace glicosídico alfa o beta.

**Función principal**

Es la de ser prebióticos, es decir alimentan a las bacterias beneficiosas que hay en el intestino.

**Fruto-oligosacárido**

Plátano  
Tomate  
Esparrago  
Ajo  
Puerro  
Etc.

**Galacto-oligosacárido**

Frutas  
Verduras  
Legumbres  
Leche  
Miel  
Cereales  
Etc.

## Polisacárido

Son largas cadenas lineales o ramificadas formadas por azucares que generalmente son glucosas.

**Se clasifican**

Homopolisacárido  
Heteropolisacárido

**Ejemplo**

Celulosa

Glucógeno

Quitina

Almidón

## Referencia Bibliográfica

<https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/diccionario/carbohidratos.html>

<https://es.khanacademy.org/science/ap-biology/chemistry-of-life/properties-structure-and-function-of-biological-macromolecules/a/carbohydrates>