



Mi Universidad

Mapa Conceptual

Nombre del Alumno: Alicia Nayeli Díaz Martínez

Nombre del tema: Carbohidratos

Parcial: único

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: Beatriz López López

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: 1er cuatrimestre

CARBOHIDRATOS



Se le conoce también como glúcidos o hidratos de carbono, son biomoléculas que contiene carbono, hidrógeno y oxígeno, y que están formados por moléculas de azúcar que al descomponerse crea glucosa.

CLASIFICACIÓN GENERAL

SIMPLE

Pasan muy rápido al torrente sanguíneo lo encontramos en.

- Frutas
- Leche

COMPLEJO

Presenta la unión de tres azúcares o más, por lo que el cuerpo tarda más en digerirlos, lo encontramos en.

- Fibra
- Almidones
- Semillas

Monosacáridos

Llamados azúcares simples, formados por una sola molécula.

La glucosa se oxida para producir energía, calor y dióxido de carbono que se elimina con la respiración.

Fructosa: Aporta mucha energía para las actividades diarias.

La galactosa: Es aquella que es natural en la leche y que influye calcio y otros minerales.

Disacáridos

Formados por dos moléculas unidas por un enlace glucosídico.

Sacarosa el azúcar de mesa: Es el que usan para endulzar el té.

La lactosa: Es el disacárido que se encuentran en la leche humana y animal.

Maltosa: Fuentes de energía.

Oligosacáridos

Son carbohidratos que provienen de la unión de algunos monosacáridos.

Frutas: Antioxidantes, antiinflamatorio.

Polisacáridos

Cadenas ramificadas o no de más de diez monosacáridos.

Fibra: Mejora el estreñimiento y la función intestinal.

Almidón: Proporcionan mayor fuente de energía a mediano plazo.