



Mi Universidad

Nombre del Alumno: Cecilia Guadalupe Gómez Morales

Nombre del tema: Carbohidratos

Parcial: 1ª

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: Beatriz López López

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: 1ª



Carbohidratos

Estos carbohidratos se encuentran en forma de azúcares lo cual proporcionan energía a las células y al cuerpo.

Monosacáridos.

Se llama monosacáridos al azúcar que no puede descomponerse en otro de mayor simpleza

Los monosacáridos se clasifican en dos maneras diferentes la primera depende del carbono y la segunda se clasifica en el carbono presente en el azúcar

Por ejemplo en los frutos rojos, como fresa, frambuesa, sandía etc.

Oligosacáridos

Elemento que también se menciona como hidrato de carbono o glúcido

También este carbohidrato presenta un nivel acotado de monosacáridos: Azúcares que no pueden descomponerse tan fácilmente

Están formados por 3-10 azúcares
La sacarosa (azúcar de mesa) es un Oligosacárido muy común.

Disacáridos

Es un tipo de glúcido que se origina por la unión o condensación de dos monosacáridos

Son solubles en agua, dulce y cristalina (como la leche materna) glucosa, sacarosa.

Compuestos de azúcares simples, necesitan que el cuerpo los convierta en monosacáridos antes que se puedan absorber en el tracto alimenticio.

Polisacáridos

Son moléculas grandes formadas por la unión de muchos monosacáridos que son los bloques de construcción de los

Ejemplos comunes de polisacáridos incluyen el almidón que se encuentra en alimentos como el arroz y las papas

Los polisacáridos son esenciales para una nutrición equilibrada y una función celular adecuada.