



**Nombre de
alumno: Jhoan Alejandro Diaz Abarca**

Nombre del profesor: Abel Estrada Dichi

Nombre del trabajo: Carbohidratos

Materia: Bioquímica

Grado: 1°

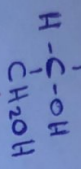
**Grupo: Medicina veterinaria y
zootecnia**

Ocosingo, Chiapas 10 de Noviembre de 2023

CARBOHIDRATOS

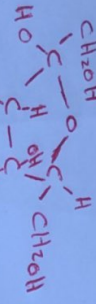
Mono Sacaridos

Aldosazas

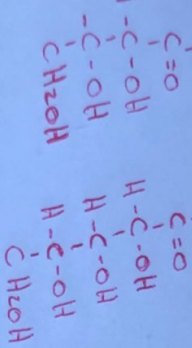


Fructosazas

La fructosazas se encuentran de manera natural en la fruta y otros alimentos.



Triosas, tetrosas, pentosas, hexosas

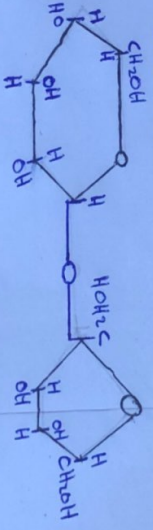


Oligo Sacaridos

Esta formado por una combinación variable de D-glucosa, rabinosa y otros.

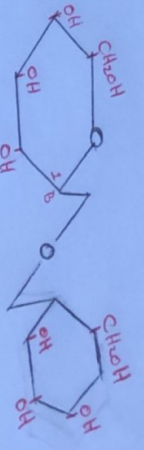
Sacarosa

Se representa como un polvo cristalino blanco o ligeramente amarillento, con un sabor dulce característico.



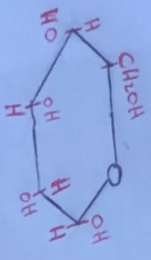
Lactosa

Es el azúcar típico de la leche, y de hecho casi exclusivo de ella.



Polisacaridos

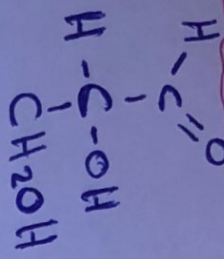
Carbohidratos complejos formados por un gran número de azúcares simples, los cuales se unen entre sí mediante los enlaces glucosídicos.



CARBOHIDRATOS

Mono sacáridos

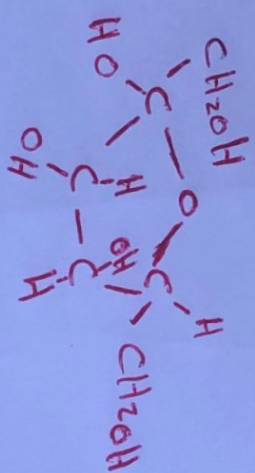
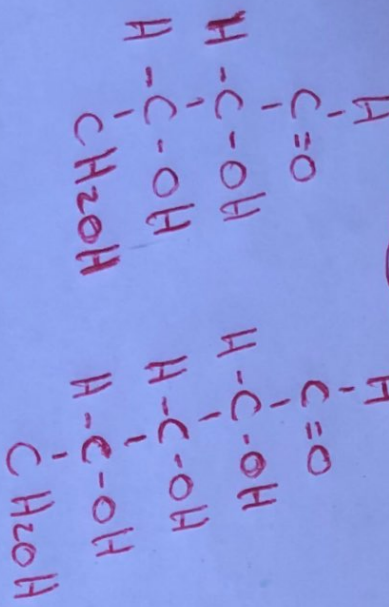
Aldosas



Fructosa

La fructosa se encuentra de manera natural en la fruta y otros alimentos.

Triosas, tetrosas, pentosas, hexosas

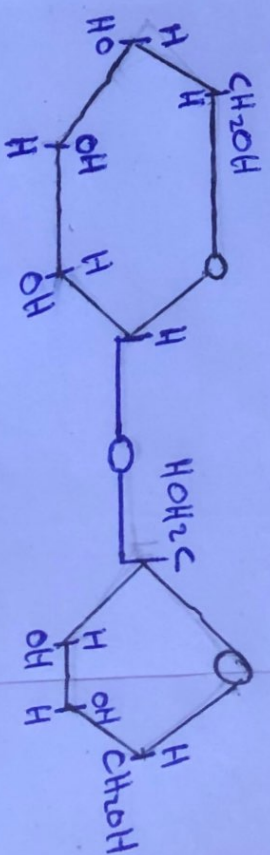


Oligosacáridos

Esta formado por una combinación variable de D-glucosa, ácido siálico

Sacarosa

Se representa como un polvo cristalino blanco o ligeramente amarillento, con un sabor dulce característico.



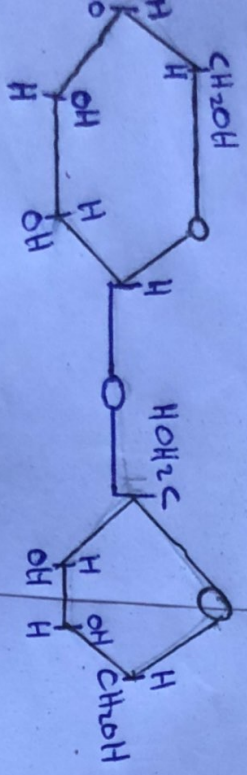
Es la Car

Oligosacáridos

Esta formado por un combinación variable de D-glucosa, ácido siálico

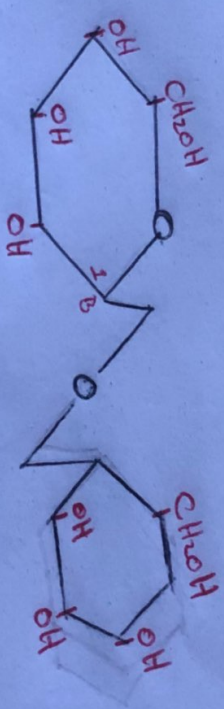
Sacarosa

Se representa como un polvo cristalino blanco o ligeramente amarillento, con un sabor dulce característico.



Lactosa

Es el azúcar típico de la leche, y de hecho casi exclusivo de ella.



Polisacáridos

Carbhidratos complejos formados por un gran número de azúcares simples, los cuales se unen entre si mediante los enlaces glucosídicos.

