



ASIGNATURA: Bioquímica

MAESTRO: Jorge arturo lopez cadenas

**DOCENTE: Itzel monserrat perez
ortiz**

CUATRIMESTRE: I

FECHA: 16/10/2023

CARBOHIDRATOS

Definicion

hidratos de carbono, sacaridos hidrogeno y oxigeno, nitrogeno, azufre y fosforo.

Tipos de clasificacion

• Monosacaridos

Glucosa, fructosa, galactosa

• Disacaridos

Sacarosa (azucar de mesa) lactosa maltosa

• polisacaridos

Almidon glicogena (almidon animal), celulosa

Triosas (3 atomos de carbono); pentosas (5 atomos de carbono) como la ribosa y la desoxirribosa, y hexosas (6 atomos de carbono), como la glucosa, la fructosa y la galactosa.

Estructura

$C(n) H(2n) O(n)$.

Funcion

La produccion de energia, almacenamiento de energia construccion de macromoleculas conservacion de proteinas, ayuda del metabolismo de los lipidos

Absorcion

Como monosacaridos por lo que estas enzimas rompen las grandes moleculas de almidon monosacaridos individuales.

