



Saraí Velázquez Rodríguez

Profesor: Jorge Arturo López Cadenas

Materia: Bioquímica

Grado : primer cuatrimestre Enfermería

Tarea: Mapa conceptual de Carbohidratos



# CARBOHIDRATOS

Compuestos orgánicos o funciones mixtas formadas por grupos hidroxilo provenientes de los alcoholes y grupos carbonilos derivados de aldeídos o cetonas

## POLISACÁRIDOS

Son biomoléculas formadas por la unión de Una gran cantidad de monosacáridos se encuentra entre los glúcidos y cumplen funciones diversas, sobretodo el de reservas energéticas y estructurales.

### CELULOSA

### ALMIDÓN

## MONOSACÁRIDOS

Los monosacáridos o azúcares simples son los glúcidos más sencillos; no se hidrolizan es decir, no se descomponen en otros compuestos más simples.

### GLUCOSA

- Insulina
- Hormona del apetito

### FRUCTUOSA

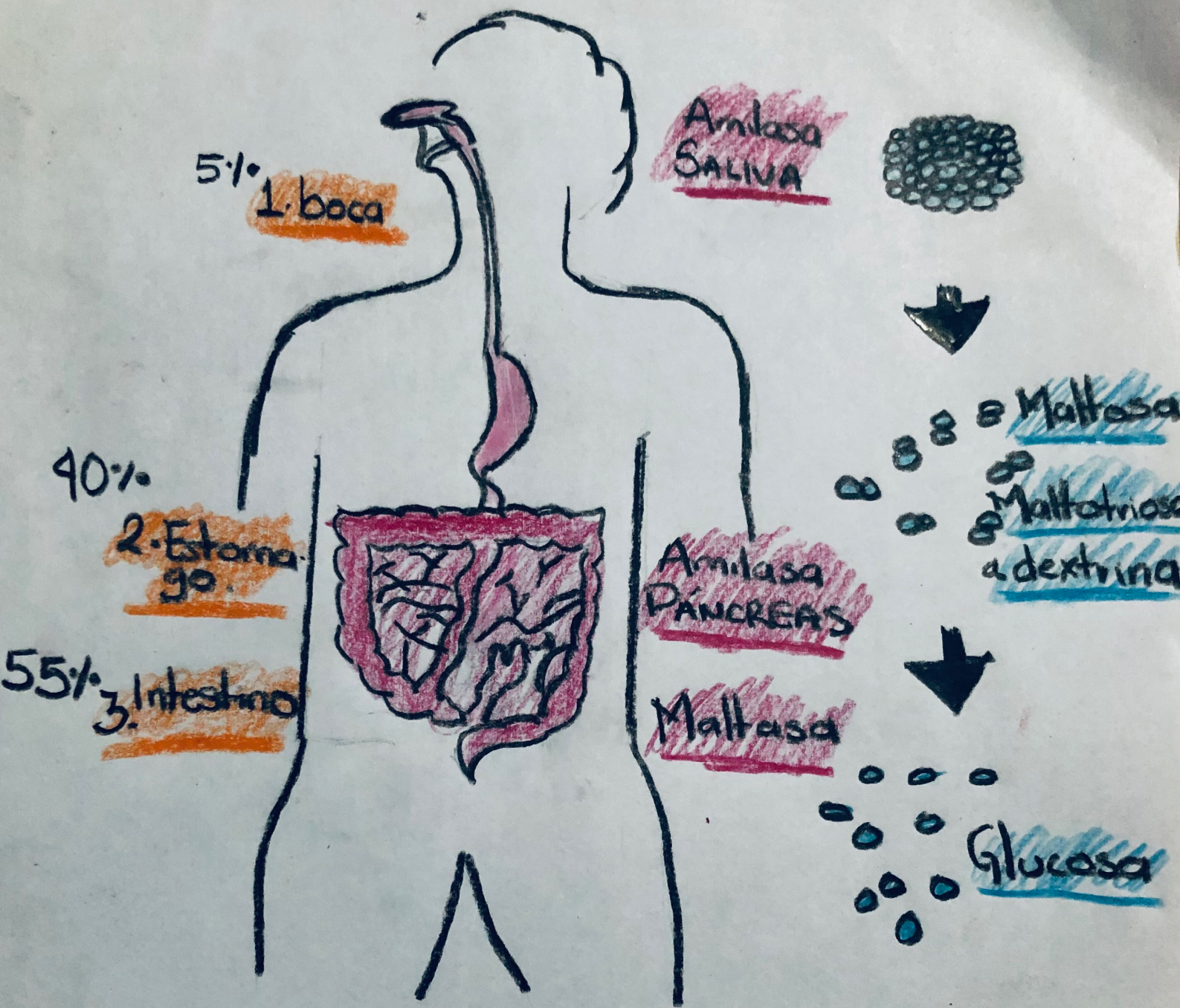
- Dulces
- Azucar
- Miel
- Mermelada

## OLIGOSACÁRIDOS

Son moléculas constituidas por la unión covalente de 2 a 9 monosacáridos cíclicos, de 3 en adelante pueden ser lineales o ramificadas mediante enlaces de tipo glicosídicos, un enlace covalente que se establece en grupos de alcohol de dos monosacáridos son desprendiendo de una molécula de agua

### DISACARIDO

- TRISACÁRIDOS A CETONAS



# DIGESTIÓN DE CARBOHIDRATOS