



**Nombre de alumno: Alan Fernando
Chatu Mejía**

**Nombre del profesora: María De Los
Ángeles Venegas Castro**

Nombre del trabajo: Carbohidratos

PASIÓN POR EDUCAR

Materia: BIOQUIMICA

Grado: 1 cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 13 de octubre de 2023.

CARBOHIDRATOS

Definición:

Los carbohidratos son compuestos orgánicos que se originan a través del proceso de fotosíntesis realizado por las plantas, son fundamentales para la vida y representan un papel fundamental en la dieta humana.

Clasificación:

- por estructura química división en tres grupos (monosacáridos, disacáridos, polisacáridos).
- simples y complejos

Digestion de los carbohidratos:

Los carbohidratos son digeridos principalmente por la Amilasa y las Enzimas del borde en cepillo de los eritrocitos, los carbohidratos solo pueden ser absorbidos como monosacáridos

Esto comienza en la boca, parte de la faringe, esófago, estomago, intestino delgado y intestino Grueso

FUNCION:

Proporcionar energía a todas nuestras células.
Brinda energía a todos los órganos de nuestro cuerpo desde el cerebro hasta los músculos y función como combustible rápido.

monosacaridos:

son de 1 molécula, todos los monosacáridos son solubles en agua especialmente en etanol e insolubles en éter, son sustancias dulces cristalizables, poseen propiedades reductoras.

Formula: (CH_2O)

cuando el cuerpo no necesita usar la glucosa para generar energía la almacenan en el hígado y músculos en forma de glucógeno

Estrutura

Energía

Disacaridos:

son de 2 moléculas esto se debe a la unión o condensación de dos monosacáridos.

La forma o método de unión se produce por un enlace O-glucosídico, es decir, **con pérdida de una molécula de agua**

Estrutura molecular $C_{12}H_{22}O_{12}$

Bibliografía:

Antología UDS Bioquímica