CARBOHIDRATOS

DEFINICION:

Son mole culas de azúcares junto con las proteínas son uno de los 3 principales nutrientes principales que se en los alimentos

- •Aunque su función natural es la energética también hay ciertos hidratos de carbono
- •cuya función es la estructura de la celula o aparatos del organismo.

CLASIFICACIÓN

- ▪ Monosacaridos
- ▪ DISACARIDOS
- ▪ OLIGOSACARIDOS
- ▪ POLIOLES
- ▪ POLISACARIDOS
- ▪

- •M:glucosa fructosa galactosa
- •D:Sacarosa ,lactosa,maltosa
- •O:Fructoligosacaridos,maltegosacaridos
- •P:Isomalt,maltitol, sorvitol, xilitol eritritol.
- •P:Amilosa,amigo pectina maltodealmidon, tetrinas
- •P:celula,pectina,hemicelulosasl

MONOSACARIDOS

Todos son solubles en agua
Que también poseen propiedades reductoras que se presenta con la forma
Generalmente son sabor dulces.

- .Generalmente son activos opticamente
- .poseen propiedades reductoras
- .Generalmente llegan a tener sabor a dulce
- .Rarasez directamente se llegan a involucrar en relaciones bioquimicas
- .Intra celulares primero transformados por si mismos.

DISACARIDOS

.Estan formados por alaridos de cuya unión se eliminan con residuos de agua
Esta constituida por dos moléculas de glucosa unidas mediante el enlace .

- •Sacarosa formada por la unión de glucosa y una fructuosa.
- .lactosa formada por la unión de una glucosa y una galáctica.
- •Maltosa ,trisomatica,thetrosa,y celobisa,formadas por una unión de dos o más glucosa como también son distintas en el término de cm se unan

POLISACARIDOS

•Son también conocidos como glucano y son moléculas formadas
Grandes cantidades de monosaaridos

- •se dividen en 2 sub grupos .
- •están los homosacaridos
Que consisten en unidades de Monosacaridos
- •Como también están los hetero polisacaridos que mezcian distintos Monosacaridos como también las tetrosas y las penosas

PROPIEDADES QUIMICAS DE LOS O POLISACARIDOS

•Son aquellos que nose disuelven en agua es decir son hidrológicos aunque no pueden producir soluciones propiamente

- •cm también existen 2 tipos de sub grupos
- •Homopolisacaridos:están formados con repetición
- •Heteropolisacaridos:están Formadas por una repetición ordenada .

DIGESTION DE LOS CARBOHIDRATOS

.Comienza:cuando los dientes rompen los alimentos ingeridos .
•El movimiento de la mandíbula permite que los dientes trituran los alimentos para convertirse en pequeños fragmentos ya que la salivar se encuentra una hidrolasa que recibe la amilosa salivar la cual introduce una molécula de agua que rompe el enlace glucosido.

Boca:transforma el alimento en bolo alimenticio
Dientes:tritura el alimento incisivo caninos,pre y molares •Lengua:Deglución papilas, gustativa,filiformes, fungifolares,
•GL.Salivales:Submaxilar de amilasa salival degrada el almidón en oligosacaridos,
•Higado:forma labilis (Digestion de las grasas)
•Vesícula biliar:almacena la bilis y es secretaria en el intestino,.