

LOS CARBOHIDRATOS

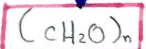
Son biomoléculas compuestas de Carbono, hidrógeno y Oxígeno

son

Compuestos formados por C, H, O en una porción.

Su función es:

Cuya forma es



- Reserva de energía
- Compuestos estructurales de las células.

Se clasifican en

Monosacáridos

Que son:

Azúcares simples formados por: 3-6, átomos de Carbono

y se clasifican en:

Triosa = 3 Carbonos

Ejemplo:
- Gliceraldehído
- Dihidroxiacetona

Tetrosa = 4 Carbonos

Ejemplo:
- Treosa
- Eritrosa

Pentosa = 5 Carbonos

Ejemplo:
- Ribosa
- Desoxirribosa

Hexosa = 6 Carbonos

Ejemplo:
- Fructosa
- Galactosa

Disacáridos

Que son

Azúcares formados por dos monosacáridos

Unidos por

Enlace Covalente: Glucosídico

Ejemplo:

Maltosa o azúcar de la malta.

Glucosa + Glucosa

Sacarosa o azúcar de la caña (fruto)

Glucosa + Fructosa

Lactosa o azúcares de la leche.

Glucosa + Galactosa

Polisacáridos

Que son:

Largas cadenas lineales o ramificadas formadas por muchos azúcares que generalmente son Glucosas.

Ejemplos:

Almidón (Vegetal)

Glucógeno o almidón animal

Se almacenan en

Amiloplastos

En células de hígado y musculares

Celulosa

Quitina

50% de la madera (Carbohidrato más abundante)

presenta en

Paredes de hongos y exoesqueleto de artrópodos