



Mi Universidad

Adolfo Angel Lopez Méndez

Carbohidratos

QUIM. Nájera Mijangos Hugo

Licenciatura

en Medicina

1ER parcial

*Comitán de Domínguez, Chiapas a
3 de Noviembre de 2024*

CARBOHIDRATOS

¿Que son?

Son biomoléculas compuestas de carbono (c) y agua (H₂O).

Estructura y Funciones:

Glucosa: fuente de energía

Sacarosa: digestión.

Almidón: reserva de energía

Se clasifican en:

Monosacáridos (azúcares simples) son los glúcidos mas sencillos, conteniendo de tres a seis átomos de carbono.

Disacáridos:
(azúcares dobles)

Polisacáridos: son hidratos de carbono complejos formados por muchas unidades de monosacáridos.

Son:

Glucosa: se almacena en los vegetales en forma de almidón y en los animales en forma de glucógeno.

Fructosa: se encuentra en la miel, frutas y vegetales.

Galactosa: azúcar de la leche.

Son:

Sacarosa: se encuentran en la caña de azúcar.

Maltosa: se produce durante el proceso de fermentación: se encuentra en la cerveza y el pan.

Lactosa: se encuentra en la leche de todos los mamíferos.

Son:

Almidón: es el polisacárido mas importante en la nutrición del ser humano. Se encuentra en el pan, arroz, pasta, cereales, etc.

Celulosa: es un polisacárido, un hidrato de carbono vegetal que forma las paredes de las células vegetales (se encuentra en vegetales, plantas)

Glucógeno: (hígado)

Referencia:

McKee, t. y McKee, j. (2013) bioquímica; las bases moleculares de la vida. 5ª ed. Mc graw-hill...