



**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 (H<sub>2</sub>O).

Estructura y Funciones:

**Glucosa:** fuente de energía

**Sacarosa:** digestión.

**Almidón:** reserva de energía

Se clasifican en:

**Monosacáridos (azúcares simples)** son los glúcidos más 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 más 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...**