



UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS COMITÁN
LICENCIATURA EN MEDICINA HUMANA



CARBOHIDRATOS

RODRÍGUEZ GÓMEZ LUIS GUSTAVO

1° B

3 PARCIAL

NAJERA MIJANGOS HUGO

BIOQUÍMICA

COMITÁN DE DOMÍNGUEZ, CHIAPAS A 3 DE NOVIEMBRE DEL 2024

CARBOHIDRATOS

Importancia

Son fuentes de energía, estimulan la flora bacteriana del colon y facilitan la defecación, mejoran el rendimiento físico y mental

Clasificación

Es acorde con la complejidad de su molécula y el número de unidades de azúcares sencillos

Definición

Compuestos orgánicos formados por: carbono, hidrógeno y oxígeno

Monosacáridos

O azúcares simples, formados por una sola molécula, y son la principal fuente de combustible para el organismo tales como glucosa fructuosa galactosa

Función

Glucosa: fuente de energía
Fructosa: fuente de energía
Galactosa: síntesis de lactosa

Disacáridos

O azúcares complejos, se originan por la unión o condensación de dos monosacáridos, tales como sacarosa, lactosa y maltosa

Función

Sacarosa: digestión
Lactosa: nutrición infantil
Maltosa: intermediario fermentable

Polisacáridos

Carbohidratos complejos, formados por un gran número de azúcares simples, los cuales se unen entre sí mediante los enlaces glucosídicos, tales como el almidón, celulosa, glucógeno

Función

Almidón: reserva energética
Celulosa: función a la pared celular
Glucógeno: fuente de energía rápida

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Carbohidratos. (s/f). Medlineplus.gov. Recuperado el 30 de octubre de 2024, de <https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/002469.html>

Khan Academy. (s/f). Khanacademy.org. Recuperado el 30 de octubre de 2024, de <https://es.khanacademy.org/science/ap-biology/chemistry-of-life/properties-structure-and-function-of-biological-macromolecules/a/carbohydrates>