



NOMBRE: KIARA GUADALUPE LOPEZ RODRIGUEZ

DOCENTE: Q.F.B. ALDRIN DE JESUS MALDONADO VELASCO

BIOQUIMICA

MAPA CONCEPTUAL DE LOS CARBOHIDRATOS

LIC EN MEDICINA HUMANA

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CLASIFICACION DE CARBOHIDRATOS EN CUANTO A SU NUMFRO DE MONOMFROS

CARBOHIDRATOS

Son compuestos formados por carbono, hidrogeno y oxigeno que son sintetizados a partir de CO₂ (dióxido de carbono) y de H₂O.

MONOSACARIDOS

Son los carbohidratos más sencillos conocidos como azúcares simples. Estos pueden pasar a través de la pared del tracto alimentario sin ser modificados por las enzimas digestivas

- Glucosa: fuente de energía para trabajar, y pensar(ejercicio).
- Fructosa: se encuentra de manera natural en frutas y alimentos procesados.
- Galactosa: se encuentra en la leche, frutas, verduras y algunos medicamentos.

Importancia médica.
Tiene función energética de proporcionar energía

DISACARIDOS

Son compuestos de azúcares simples, necesitan que el cuerpo los convierta en monosacáridos antes de q se pueda absorber en el tracto alimentario.

- Sacarosa: se obtiene de la caña de azúcar o la remolacha y como endulzante en alimentos.
- Lactosa: se encuentra en la leche, productos lácteos.
- Maltosa: se encuentra en cereales malteados y se utiliza en muchos alimentos.

Importancia médica.
Son una fuente de energía para el organismo

POLISACARIDOS

Son químicamente los carbohidratos más complejos. Tienen a ser insolubles en el agua y los seres humanos pueden utilizar algunos para producir energía

- Almidón: se encuentra en vegetales y es fuente de energía.
- Glicógeno: macromolécula que almacena energía en forma de glucosa en organismos.
- Celulosa: forma las paredes de las células vegetales.

Importancia médica.
Tienen gran importancia en los procesos biológicos y