



CARBOHIDRATOS

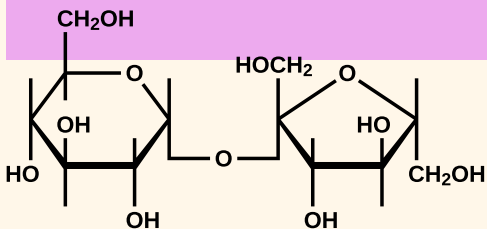
Universidad: *Universidad del sureste*

Campus: *Comitán*

Materia: *Bioquímica*

Catedratico: *Aldrin de Jesús Maldonado Velasco*

Alunma: *Eunice Yamilteh Roblero Rodríguez*



CARBOHIDRATOS

MONOSACARÍDOS

Son las formas más simples de sacaridos y las unidades más básicas a partir de las cuales se construyen todos los carbohidatos. Suelen ser sólidos incoloros, solubles en agua y cristalinos

Al ser los más sencillos pueden pasar a través de la pared del tracto alimentario sin ser modificados por las enzimas digestivas. Fuente de energía

Importancia

Ejemplos

Glucosa

Fructosa

Galactosa



Se encuentra en la fruta y en la miel, y es el combustible principal para la mayoría de los organismos.



Se encuentra en la fruta y en la miel. Se absorbe en el intestino y pasa al hígado, donde se metaboliza rápidamente a glucosa.



Forma parte de la lactosa o azúcar de la leche.

POLISACARÍDOS

Macromoléculas formadas por la unión de una gran cantidad de monosacáridos. Se encuentran entre los glúcidos, y cumplen funciones diversas

Importancia

Resultan fundamentales para numerosos procesos biológicos y permiten a las células reconocer moléculas y controlar la interacción entre las células.

Son sustancias orgánicas compuestas por oxígeno, hidrógeno y carbono. La función de los carbohidatos es promover la obtención y el almacenamiento de energía, en especial para su uso en el cerebro y el sistema nervioso.



Maltosa

Se usa como edulcorante y en la industria cervecera como intermediario fermentable

Sacarosa

Se produce a partir de la caña de azúcar, la remolacha, etc. Conocida como "Azúcar de mesa"

Lactosa

Se encuentra en la leche humana y animal

Ejemplos



DISACARÍDOS

Es un carbohidrato que se compone de dos monosacáridos. Existen diversos disacáridos según sus componentes y el tipo de unión que los vincula.



Se encuentra en los granos cereales, así como en raíces comestibles tales como patatas y yuca, se libera durante la cocción

Se produce en el ser humano. Se forma a partir de los monosacáridos resultantes de la digestión del almidón alimentario.

Polímero vegetal principales componentes de las paredes celulares. No digeribles para los humanos

Almidón

Glicógeno

Celulosa

Ejemplos

Importancia

Fuente de energía para el cuerpo humano



Referencias

Autor anonimo (2024). Disacaridos. Fecha de recuperación, 01/11/24. Recuperado de: <https://definicion.de/disacaridos/>
Autor anonimo (2024). Monosacaridos. Fecha de recuperación, 01/11/24. Recuperado de: <https://definicion.de/monosacarido/>
Autor anonimo (2024). Polisacaridos. Fecha de recuperación, 01/11/24. Recuperado de: <https://definicion.de/polisacaridos/>