

CLASIFICACION DE LOS CARBOHIDRATOS

LOS CARBOHIDRATOS SE CLASIFICAN EN FUNCIÓN DE LA COMPLEJIDAD DE SU MOLÉCULA, ES DECIR POR SU NÚMERO DE UNIDADES DE AZÚCARES QUE CONTIENEN

MONOSACARIDOS

Son los carbohidratos más simples y las unidades básicas de los carbohidratos

COMO POR EJEMPLO:
LA GLUCOSA, LA FRUCTUOSA O LA GALACTOSA.

DISACARIDOS

Los disacáridos, compuestos de azúcares simples es decir de forman de dos azucars simples.

COMO LA:
LACTOSA Y LA SACAROSA

OLIGOSACARIDOS

Los oligosacáridos son carbohidratos complejos formados por 3 a 10 monosacáridos unidas por enlaces covalentes

EJEMPLOS:
FRUCTOOLIGOSACÁRIDOS,
MALTOOLIGOSACÁRIDOS,
ISOMALTOOLIGOSACÁRIDOS
, OLIGOSACÁRIDOS DE SOJA.

POLISACARIDOS

Los polisacáridos son carbohidratos complejos formados por un gran número de azúcares simples, los cuales se unen entre sí mediante los enlaces glucosídicos.

COMO LA:
CELULOSA O EL ALMIDON.