



CUADRO SIPNOTICO UNIDAD II, BIOQUIMICA

Trujillo Robledo Diana Guadalupe

Universidad del Sureste

Lic. Medicina Veterinaria y Zootecnia

MVZ. Velazquez Cncino Roman Reyes

Tapachula, chiapas a 12 de octubre del 2024

# CARBOHIDRATOS

¿Que son?

son biomoléculas que aportan energía a las células y al cuerpo. están formados por átomos de hidrogeno y oxigeno

su clasificación

están divididos en 3 tipos de carbohidratos los cuales son monosacáridos, oligosacáridos y polisacáridos

Función de los carbohidratos

además de ser fundamentales por ser fuente de energía en todo ser vivo. Su función como tal es realizar innumerables funciones metabólicas

donde encontrar monosacaridos

lomas conocidos son la glucosa (se encuentran en la fruta, miel, se almacena en el hígado y en el musculo en forma de glucógeno) y la fructosa

donde encontrar oligosacáridos

los alimentos en los que se pueden encontrar son variados: legumbres, frutas, verduras, granos enteros, etc.

donde encontrar polisacáridos

estos los encontramos en el almidón, es una fuente de energía importante el glicógeno y la celulosa también en granos, raíces tales como papa y yuca

Propiedades químicas y biológicas de los monosacáridos.

Los monosacáridos son **compuestos fundamentales que desempeñan un papel crucial en numerosos procesos biológicos**. Son sustancias sólidas, de color blanco y de apariencia cristalina con sabor dulce. Tienen un grupo hidroxilo y carbonílico

Propiedades químicas y biológicas de los disacaridos.

Los **disacáridos** más comunes son sacarosa (azúcar de mesa), lactosa (azúcar de leche) y maltosa (malta o azúcar de cerveza). La **química** de los **disacáridos** explica muchos fenómenos bioquímicos diferentes, incluida la intolerancia a la lactosa

Propiedades químicas y biológicas de los polisacaridos.

están divididos en 3 tipos de carbohidratos los cuales son monosacáridos, oligosacáridos y polisacáridos

digestión de carbohidratos

Los carbohidratos, que encontramos en alimentos como panes, pastas, frutas y verduras, se descomponen en glucosa, que el cuerpo utiliza como energía. La digestión de los carbohidratos comienza en la boca con la amilasa salival, una enzima que descompone el almidón. Luego, en el intestino delgado, la amilasa pancreática continúa este proceso. Finalmente, las enzimas en las células del intestino delgado descomponen los carbohidratos en glucosa, que se absorbe en el torrente sanguíneo.

## BIBLIOGRAFIA

### Bibliografía

Ricardo, R. (5 de septiembre de 2020). *Estudyando*. Obtenido de <https://estudyando.com>

[Digestión y absorción de carbohidratos: proceso y productos finales | Estudyando](#)

Ruig, R. P. (21 de febrero de 2022). *lifeder*. Obtenido de <https://www.lifeder.com>

[Polisacáridos: qué son, características, estructura, clasificación, ejemplos \(lifeder.com\)](#)

UNAM. (09 de Octubre de 2024). Obtenido de <http://objetos.unam.mx>

[Biomoléculas \(unam.mx\)](#)