



Velazquez Lopez Julissa

Universidad del sureste

Lic .Medicina veterinaria y zootecnia

M.V.Z. Velazquez Cancino Roman Reyes

Tapachula , Chiapas a 11 de octubre de 2024



# CARBOHIDRATOS

Se clasifican en:

## oligosacaridos

Molécula o integrante alimenticio no digerible tiene la propiedad potencial de mejorar la salud ya que promueve el selectivo de bacterias intestinales .

Forman glucolipidos y glucoproteinas de superficie externa , reconocimiento celular , la membrana plasmatica hace la función de esta célula es la mayor fuente de energía para los seres vivos y las células

## Polisacaridos o carbohidratos complejos

Está formado por largas cadenas de monosacaridos compuestos por amilosa y almidón

Se ocupan de almacenar el azúcar , fuente de energía , el almidón , la amilopectina y el glucógeno a esto se le llama polisacarido de reversa .

Glúsidos que se interviene en la construcción de estructura orgánica la celulosa y la quitina , a esto se le llama polisacaridos estructurales.

## monosacaridos o carbohidratos simples

Son la unidad básica de los carbohidratos y la unión de ellos es lo que forma a los oligosacaridos o poligosacaridos , los cuales son los principales carbohidratos .

Un carbono unido a un oxígeno por un enlace ( C=O) puede ser dos tipos .

Aldehido o cetona

La unión de moléculas de monosacaridos se lleva acabo mediante una reacción química de síntesis o condensación por deshidratación formando una molécula de dos o más monomeros unidos através del enlace denominado:

Los disacaridos se forman por la unión de los monosacáridos .

uno de los más conocidos es la sacarosa.  
Disacarido es importante la lactosa

Está formada por la unión de glucosa y galactosa ( se encuentra en la leche).