



CUADRO SINÓPTICO BIOQUIMICA

Morga Escobar Alexia

Universidad del Sureste

Lic. Medicina Veterinaria y Zootecnia

Medico: Román Reyes Vázquez Cancino

Tapachula, Chiapas a 12 de Septiembre del 2024



Clasificación de los carbohidratos

Que son los carbohidratos

Los carbohidratos son principales fuentes de energía de los seres vivos, están formados por una o miles de moléculas unidas entre sí por un enlace químico

Clasificación de los carbohidratos.

Los carbohidratos, también conocidos como hidratos de carbono o glúcidos se clasifican en monosacáridos, oligosacáridos y polisacáridos, según el número de unidades de azúcares sencillos que contengan

Los carbohidratos también se conocen

glúcidos, sacaridos o azúcares

Los carbohidratos se componen

de carbono, hidrógeno y oxígeno ($C_n:H_{2n}:O_n$)

Monosacárido o carbohidratos simples

azúcares simples, que son las unidades más básicas de los carbohidratos

Ejemplo:

monosacáridos son la glucosa, la fructosa y la galactosa. Se pueden encontrar en frutas, verduras, miel y en productos alimenticios

Polisacáridos o carbohidratos complejos

formados por un gran número de azúcares simples, los cuales se unen entre sí mediante los enlaces glucosídicos

Ejemplo:

Se encuentra en los granos cereales, así como en raíces comestibles tales como patatas y yuca.

Oligosacáridos

carbohidratos complejos que se forman por la unión de 3 a 10 monosacáridos

Son biomoléculas que tienen una gran importancia en la medicina y la biología

Ejemplo:

Los oligosacáridos se pueden encontrar en muchos alimentos, como las legumbres, las frutas, las verduras