

# CUADRO SINOPTICO, BIOQUÍMICA

Merino Hernandez Ahlee Alessandra



Universidad del sureste



Lic. Medicina Veterinaria y Zootecnia

M.V.Z. Velazquez Cansino Román Reyes

Tapachula chiapas a 12 de octubre del 2024

# Carbohidratos

## Oligosacaridos

Molecula 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 plasmática hace la función de esta celula es la mayor fuente de energía para los seres vivos y las células.

## polisacaridos o carbohidratos complejos

Esta 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 glucogeno a esto se le llama polisacaridode reversa.

## 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. La unión de las moléculas de monosacaridos se lleva acabo mediante una reacción química de síntesis o condensación por desidratación formado por moléculas de dos o más monomeros unidos atravez del enlace denominado:

Los disacaridos se forman por la unión de los monosacaridos

Uno de los más conocidos es la sacarosa. Descarado es importante la lactosa.

Esta formada por la unión de glucosa y galactosa.