



CUADRO SIPNOTICO UNIDAD II, BIOQUIMICA

Espinoza Guillen Carlos evandro

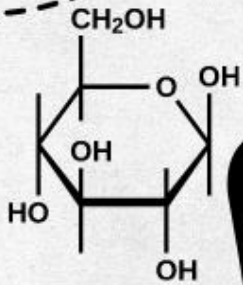
Universidad del Sureste

Lic. Medicina Veterinaria y Zootecnia

MVZ. Velazquez Cancino 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

Clasificación

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

Función de los carbohidratos

fuerza de energía en todo ser vivo. Su función como tal es realizar innumerables funciones metabólicas

En donde encontramos monosacáridos

o mas 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

En donde encontramos los disacáridos

La sacarosa (azúcar de mesa) proviene de la unión de glucosa y fructosa
La lactosa (azúcar de la leche) proviene de la unión de glucosa y galactosa
La maltosa (azúcar de malta o cerveza) proviene de dos moléculas de glucosa que se unen

En donde encontramos polisacáridos

Los polisacáridos se encuentran en los siguientes lugares:

- Proceden de la polimerización de la glucosa que sintetizan los vegetales en el proceso de fotosíntesis, almacenándose en los amiloplastos. Se encuentran en semillas, legumbres y cereales, patatas y frutos (bellotas y castañas)

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 disacáridos.

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 polisacáridos.

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.

diversas funciones del metabolismo

- El metabolismo es el conjunto de procesos físicos y químicos del cuerpo que convierten o usan energía. Las principales funciones del metabolismo son
- respiración
- Circulación sanguínea
- Regulación de la temperatura corporal
- Contracción muscular
- Digestión de alimentos y nutrientes

funciones celulares participa el metabolismo

- Obtener energía química para producir trabajo (mecánico, transporte activo, calor, etc.).
- Sintetizar biomoléculas que se usan para crear y mantener las estructuras celulares o para ser almacenadas como reserva energética.

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). *lifider*. 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 \(unam.mx\)](#)