



Clasificación de los carbohidratos

Pérez Martínez Anneth

Universidad del Sureste

Lic. Medicina Veterinaria y Zootecnia

Velazquez Cancino Roman Reyes

Tapachula, Chiapas a 12 de Octubre del 2024



CARBOHIDRATOS

Son

La principal fuente de energía de los seres vivos.

Compuestos orgánicos { Formados por C, H y O

Llamados también

Polialcoholes, glúcidos, sacáridos o azúcares.

Medio de Unión

Reacción de deshidratación { Enlace glucosídico

MONOSACÁRIDOS O CARBOHIDRATOS SIMPLES

Son la unidad básica de los carbohidratos y la unión de ellos es lo que formará a los oligosacáridos y polisacáridos

Unidos por dos tipos de enlaces { Aldehído
Cetonas

Los disacáridos

Sacarosa { Unión de glucosa con fructuosa { Mediante un enlace glucosídico

Lactosa { Unión de glucosa y galactosa.

Se encuentra en la leche.

SE CLASIFICAN EN

POLISACÁRIDOS O CARBOHIDRATOS COMPLEJOS

Son

Carbohidratos formados por largas cadenas de monosacáridos unidos por enlaces glicosídicos.

La mayor fuente de energía rápida para las células y los seres vivos.

Función

Estructural
Almacenamiento de energía

Polímeros con importancia biológica

Almidón { Formado de Amilosa y Amilopectina

Glucógeno { Sintetiza en el hígado y músculos

Celulosa { Encuentra en la pared celular de los tejidos de sostén

Quitina { Otorga rigidez y resistencia a las estructuras

OLIGOSACÁRIDOS

Es la mayor fuente de energía rápida para las células y los seres vivos.

Forman glicolipidos y glicoproteinas de la superficie externa de la membrana plasmática

{ Hacen reconocimiento celular





BIBLIOGRAFÍA

biomoleculas.htm

