



CLASIFICACION DE LOS CARBOHIDRATOS

ROMER JOAQUIN ALVAREZ ORDOÑEZ

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LIC. MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

M.V.Z. ROMAN REYES VELÁZQUEZ CANCINO

TAPACHULA, CHIAPAS A 19 DE SEPTIEMBRE DEL 2024

CLASIFICACION DE LOS CARBOHIDRATOS

MONOSACARIDOS

- ser hidrolizados en otros compuestos más simples. Estos compuestos son solubles en agua e insolubles en etanol y éter.
- grupo aldehído (-CHO) se denominan aldosas, mientras los que poseen un grupo cetona (-C=O) se denominan cetosas.
- o la glucosa que es un azúcar de seis átomos de carbono que contiene un aldehído, denominada aldohexosa.

DISACARIDOS

- Unos pierden el poder reductor de los monosacáridos y otros lo conservan.
- El enlace glucosídico se denomina 1,4.
- son sólidos cristalinos de color blanco, sabor dulce y solubles en agua

POLISACARIDOS

- son polímeros que contienen hasta 10 o 15 unidades de monosacáridos.
- Su digestión dentro de las células, o en las cavidades digestivas.
- El almidón es usado como una forma de almacenar monosacáridos en las plantas, siendo encontrado en la forma de amilosa y la amilopectina (ramificada).

BIBLIOGRAFIA:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LMV/20f5384abfd9b1fb5f3378ed21366d19-LC-LMV102-%20BIOQUIMICA.pdf>

