

# Clasificación De Los Carbohidratos

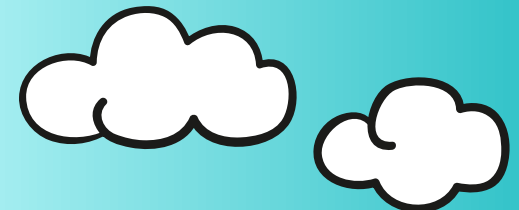
Aguilon Santizo Daniela Paola

Universidad del sureste

Lic .Medicina veterinaria y zootecnia

M.V.Z. Velazquez Cancino Roman Reyes

Tapachula , Chiapas a 12 de octubre de 2024



# Los Carbohidratos \*

Los carbohidratos son compuestos orgánicos que se originan a través del proceso de fotosíntesis realizado por las plantas, son fundamentales para la vida y representan un papel fundamental en la dieta humana. Los carbohidratos son las biomoléculas más abundantes en la naturaleza y la mayoría de ellos están formados por carbono, hidrógeno y oxígeno.

También conocidos como hidratos de carbono o glúcidos se clasifican en monosacáridos, disacáridos y polisacáridos,

**¿En Dónde Se Encuentran Las Páncreas?**

Se encuentran debajo del duodeno

\*

## Monosacáridos

son las unidades básicas de los carbohidratos, siendo los monosacáridos los azúcares más sencillos. Estos compuestos son solubles en agua e insolubles en etanol y éter. En general tienen sabor dulce y su apariencia es cristalina y blanca

## Disacáridos

Es la lactosa que está formada por la unión de glucosa y galactosa. Se encuentra en la leche de los mamíferos y juega un papel muy importante en su etapa de lactancia debido a que es su principal fuente de energía; asimismo, induce el crecimiento de la microflora intestinal (lactobacilos) creando un ambiente protector de exclusión competitiva que limita la colonización de flora patógena

## Polisacáridos

Constituye parte importante de las paredes celulares de los hongos y del exoesqueleto de los artrópodos (insectos, arácnidos y crustáceos); es el segundo polímero natural más abundante después de la celulosa

## Oligosacáridos

Los oligosacáridos (del griego "poco azúcar") incluyen a los carbohidratos formados por 2 a 10 monómeros. Pueden unirse entre sí a través de grupos hidroxilo. Las uniones más frecuentes son entre los carbonos 1.4 y 1.6; además, tienen la posibilidad de unirse a otro tipo de moléculas, como los lípidos y las proteínas.

## Digestión de carbohidratos

Estas emplean compuestos orgánicos simples como los monosacáridos, aminoácidos, ácidos grasos y nucleótidos. Dentro de la boca, la saliva juega un papel importante en el inicio de degradación de los alimentos ya que contiene enzimas salivales, como la ptialina y la amilasa que inicia la hidrólisis de los enlaces glucosídicos del almidón, específicamente las amilopeptinas

## El Duodeno \*

Es la primera parte del intestino delgado y donde se lleva a cabo la mayor cantidad de digestión química, para degradar a los alimentos en sus componentes más simples. En este punto actúan el jugo intestinal, el jugo pancreático que es depositado por el páncreas y la bilis, sustancia que se almacena en la vesícula biliar. Los carbohidratos como las dextrinas y los oligosacáridos que han quedado de la digestión salival.

Esta formada por largas cadenas de monosacáridos, compuestos por amilosa y almidón se ocupa en almacenamiento de azúcar, fuente de energía, almidón lamipeptina y el glucógeno a esto se le llama polisacáridos

**El almidón:** Es la molécula de reserva de los vegetales y su principal fuente de energía, está compuesto por amilosa y amilopeptina.

**El glucógeno:** Es la molécula energética de reserva de los animales. Una sola molécula de glucógeno puede contener más de 120,000 unidades de glucosa.

**La celulosa:** Es una molécula estructural de los vegetales debido a que se encuentra en las paredes celulares de los tejidos de sostén, dando soporte a tallos, troncos, hojas, flores y semillas.



# Bibliografía

**Fue sacado de** :Un sistema biológico y del acordeón

