



SUPER NOTA

Nombre del Alumno: María del Carmen Guillen Arias

Nombre del tema: carbohidrato.

Parcial: 1er

Nombre de la Materia: bioquímica.

Nombre del profesor: IBQ Beatriz López López.

Nombre de la Licenciatura: Enfermería.

Cuatrimestre: 1 ro



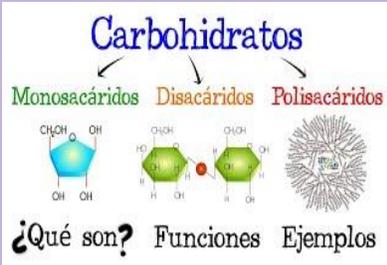
Los carbohidratos: Son compuesto orgánicos que se originan atravésó del proceso de fotosíntesis

Los carbohidratos son importante ya que todos los seres vivos los utilizan como base fundamental



Participan en una gran diversidad de funciones biológica como energía (glucosa)

Son biomoléculas más abundante en la naturaleza y la mayoría de esto formado disacáridos dos monosacáridos, trisacárido, tres monosacáridos etc.



Elementos estructurales celulosa y quitina como precursores en la formación de otras moléculas

Azucares también se llaman carbohidratos porque se encuentra en su forma más básica y almidón están hechos de muchos azucares simples unidos la fibra igual es un carbohidrato complejo

CARBOHIDRATOS SIMPLES

				
Azúcar de mesa (sacarosa)	Miel (fructosa)	Leche (galactosa)	Maíz (manosa)	Manzana (glucosa)

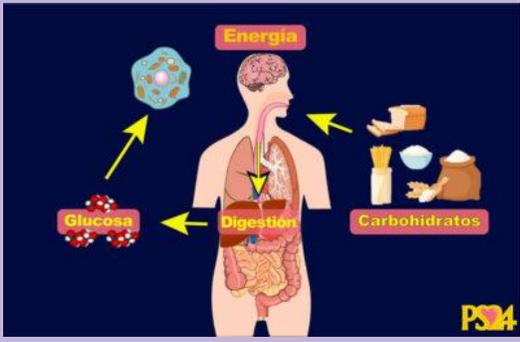
CARBOHIDRATOS COMPLEJOS

					
Alcachofas (inulina)	Brécol (rafinosa)	Plátanos (oligofructosa)	Patata (almidones)	Sésamo (mucilagos)	Manzana (pectina)

Los carbohidratos complejos se encuentran la fibra que son componente de los vegetales que no son digeridos por el enzima gastrointestinal.

Los carbohidratos simples conocido también monosacáridos son las glucosa, la ribosa, la xilosa, la galactosa y fructosa.

Sus funciones de los carbohidratos son producir energía , combustible para el cerebro, reserva de combustible para el organismo, preserva los músculos y promueven la salud digestiva .



REFERENCIA BIBLIOGRAFICA:

<https://www.youtube.com/watch?v=VNwYOIVVAvY>