



MAPA CONCEPTUAL

Nombre del Alumno: Josué Marroquín Sánchez

Nombre del tema: Carbohidratos

Parcial: Unidad 2

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: Aldrin de Jesús Maldonado Velasco

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: I

Lugar y Fecha de elaboración

CARBOHIDRATOS

es la principal fuente de energía para el organismo.

los carbohidratos se caracterizan por varias propiedades. composición química, clasificación, función energética, solubilidad, sabor dulce, almacenamiento.

los carbohidratos ayudan a regular el metabolismo de las grasas y proteínas.

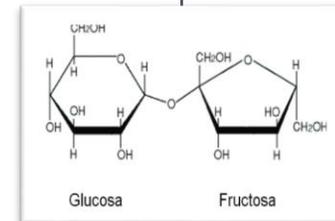
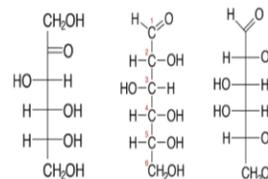
es tuctura de los carbohidratos. monosacaridos, disacaridos, oligosacaridos, polisacaridos, polisacaridos energeticos.

los alimentos comunes con carbohidratos incluyen: granos: como el pan, fideos, pastas, galletas saladas, cereales y arroz. frutas: como manzanas, platanos, mangos, melones

los carbohidratos estan formados por varios tipos de enlaces.

- °enlace glucosidico.
- °enlaces covalentes.
- °interacciones no covalentes

los princples elementos de los enlases de los carboidratos son: el carbono(C), Hidrogeno(H), Oxigeno(O).



REFERENCIAS

° Murray, R. K., Granner, D. K., Mayes, P. A., & Rodwell, V. W. (2012). Harper bioquímica ilustrada (29^a ed.). McGraw-Hill.