



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

TÍTULO: CARBOHIDRATOS

MATERIA: BIOQUÍMICA

DOCENTE: ARIADNE VICENTE
ALBORES

ALUMNA: PAULINA BOCEL OROSCO

12/OCTUBRE/2024

CARBOHIDRATOS

Son moléculas orgánicas que resultan ser la forma biológica y primaria de almacenamiento y consumo de energía.

Compuestos orgánicos o funciones mixtas formadas por grupos hidroxilo provenientes de los alcoholes y grupos carbonilo derivados de aldeídos o cetonas.

clasificación

MONOSACARIDOS

Los Monosacáridos de mayor importancia fisiológica son la glucosa, el "azúcar en la sangre" y la ribosa, un importante constituyente de nucleóticos y ácidos nucleicos

- Principales Monosacáridos
- Aldosas
Gliceraldehído, eritrosa, xilosa, xilosa, arabinosa, ribosa, galactosa, monosa y glucosa.
 - Cetosas
Dihidroxiacetona, eritrola, ribulosa, xilulosa, fructosa, sedoheptulosa.

OLIGOSACARIDOS

Molécula o ingrediente alimenticio no digerible, fermentable, que tiene la propiedad potencial de mejorar la salud ya que promueve el crecimiento selectivo de bacterias intestinales beneficiosas.

- Principales oligosacáridos
- Lactosa, sacarosa, maltosa, celobiosa y isomaltosa.
- Realizan funciones importantes en las plantas, como: hormonas vegetales, intervienen en procesos de crecimiento, desarrollo, reproducción y defensa contra enfermedades.

POLISACARIDOS

Son biomoléculas o estructuras que se encuentran conformadas por la condensación de monosacáridos

- Polisacáridos de reserva
- Se ocupan de almacenar el azúcar, fuente de energía, el almidón, la amilopectina y el glucógeno.
- Polisacáridos estructurales: aquellos glúcidos que intervienen en la construcción de estructuras orgánicas, la celulosa y la quitina.