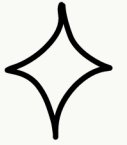
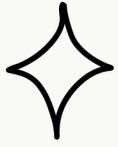
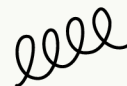




MAPA CONCEPTUAL UNIDAD II
SELENA ALVARADO HIDALGO
UNIVERSIDAD DEL SURESTE
LIC. EN ENFERMERIA
1ER. CUATRIMESTRE
BIOQUIMICA
LIC. ARIABNE VICENTE ALBORES
TAPACHULA, CHIAPAS A 12 DE
OCTUBRE DEL 2024



Los carbohidratos son moléculas orgánicas muy abundantes en los seres vivos. Dada su ubicuidad, no es de sorprender la multitud de funciones que desempeñan en los sistemas biológicos. Si bien su papel dentro del metabolismo energético es el más ampliamente reconocido, cabe señalar que desempeñan múltiples funciones estructurales, antigénicas e, incluso, formando parte de cofactores. Por lo mismo, identificar sus propiedades y cuáles son los principales carbohidratos en los seres vivos es vital para tu formación como médico general.



CLASIFICACION DE LOS CARBOHIDRATOS

MONOSACARIDOS

GLUCOSA

FRUCTOSA

GALACTOSA

Los carbohidratos más sencillos son los monosacáridos o azúcares simples. Estos azúcares pueden pasar a través de la pared del tracto alimentario sin ser modificados por las enzimas digestivas. Los tres más comunes son: glucosa, fructosa y galactosa.

DISACARIDOS

SACAROSA

LACTOSA

son la union de dos unidades de monosacaridos, como es el caso de la sacarosa o azucar de mesa (glucosa+fructosa), la lactosa (galactosa+glucosa) y la maltosa (glucosa+glucosa)

POLISACARIDOS

ALMIDON

GLUCOGENO

QUITINA

ACIDO
GLUCURONICO

HRPARINA

Son aquellos que contienen mas de 10 unidades de monosacaridos, formando estructuras moleculares complejas.

<https://www.fao.org/4/w0073s/w0073s0d.htm>

<http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/35238/secme-22142.pdf>