



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Nombre: Rosario Yuriana Ortíz Ramos.

Asesora: Vicente Albores Ariadne Danahe.

Materia: Bioquímica.

Fecha: 8 de octubre del 2024.

Licenciatura en Enfermería.

CLASIFICACION DE LOS CARBOHIDRATOS

MONOSACÁRIDOS

RIBOSA

GLUCOSA

GALACTOSA

son unidades o moléculas simples que, al unirse, forman carbohidratos más complejos.

DISACÁRIDOS

SACAROSA

LACTOSA

son la unión de dos unidades de monosacáridos, como es el caso de la sacarosa o azúcar de mesa (glucosa + fructosa), la lactosa (galactosa + glucosa) y la maltosa (glucosa + glucosa).

POLISACÁRIDOS

ALMIDÓN

GLUCÓGENO

QUITINA

ÁCIDO GLUCURÓNICO

HEPARINA

son aquellos que contienen más de 10 unidades de monosacáridos, formando estructuras moleculares complejas

BIBLIOGRAFIA

https://repositorio-uapa.cuaieed.unam.mx/repositorio/moodle/pluginfile.php/2564/mod_resource/content/4/UAPA-Carbohidratos-Caracteristicas-Quimicas-Clasificacion/index.html

<https://www.tuasaude.com/es/carbohidratos/>