



UNIVERSIDAD DEL SURESTE



LICENCIATURA EN ENFERMERIA

DOCENTE:ALBORES ADRIADNE DANAHE

ALUMNA :ANGELA YAHAIRA GARCIA REYES

MATERIA: BIOQUIMICA



TEMA:CARBOHIDRATOS

2DO.CUATRIMESTRE

TAPACHULA , CHIAPAS A 11 DE OCTUBRE DEL 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 acetonas

CLASIFICACION

MONOSACARIDOS

Los monosacáridos, también llamados azúcares simples, son las formas más simples de azúcar y las unidades más básicas a partir de las cuales se construyen todos los carbohidratos

OLIGOSACARIDOS

Los oligosacáridos son carbohidratos que están formados por 3-10 azúcares. Como esta estructura es más elaborada que la de los monosacáridos —que tienen una sola molécula de azúcar—, se les considera complejos



POLISACARIDOS

Los polisacáridos son carbohidratos complejos formados por un gran número de azúcares simples, los cuales se unen entre sí mediante los enlaces glucosídicos.

CARACTERISTICAS

- Formando por 3,4,5,6 o 7 átomos de carbono
- no se hidrolizan
- son polialcoholes
- sustancia blanca
- sabor dulces
- solubles en agua
- un carbono forma un aldehído o un grupo fosforo

CARACTERISTICAS

Proviene de la unión de algunos monosacáridos. Para ellos se ha establecido un límite de 20 unidades, por encima de este valor se habla de polisacáridos

forman parte de un grupo de sustancia que se conocen con el nombre de prebióticos

EJEMPLOS

POLISACARIDOS DE RESERVA :

Se ocupa de almacenar el azúcar, fuente de energía, el almidón, la amilopectina y el glucógeno

POLISACARIDOS ESTRUCTURALES:

Aquellos glucidos que intervienen en la construcción de estructuras orgánicas, las células y la quitina

