



Mi Universidad

Mapa Conceptual.

Nombre del Alumno: Ximena Yudith Morales Maldonado.

Nombre del tema: carbohidratos.

Unidad: III

Nombre de la Materia: Bioquímica.

Nombre del profesor: Abel Estrada Dichi.

Cuatrimestre: I

Carbohidratos

Monosacáridos

Son un azúcar simple no hidroxilable; son llamados glúcidos simples, carbohidratos o hidratos de carbono.

Oligosacáridos

Son polímeros que se dan por la unión de 2 a 6 moléculas de monosacáridos que por lo general debe tratarse de una hexosa.

Polisacáridos

Son polímeros de azúcares que se encuentran en todos los seres vivos y tienen diversas funciones.

Aldosus

Glucosa, es el monosacárido más común en los seres vivos y se encuentra en frutas y miel.

Pentosas

Fructosa. Otro monosacárido común, presente en frutas y en el jarabe de maíz.

Disacáridos

Sacarosa. Es el azúcar de mesa común, formado por glucosa y fructosa.

Trisacáridos o oligosacáridos

Rafinosa.

Trisacárido presente en las legumbres.



Ximena Morales