



Mi Universidad

**CLASIFICACIÓN DE
CARBOHIDRATOS.**

Nombre del Alumno: Ulises Alfredo Alvarez Trejo.

Parcial:3

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor:ing.avel estrada dichi

Cuatrimestre: I

CLASIFICACIÓN DE LOS CARBOHIDRATOS.

Monosacáridos

EJEMPLOS DE MONOSACÁRIDOS

Glucosa Galactosa Fructosa

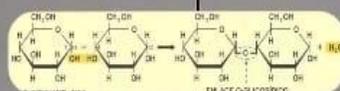
Aldosas

Cetosas

- Triosas.
- Tetrasas.
- Pentosas.
- Hexosas.



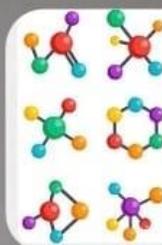
Oligosacáridos



Disacáridos,

De trisacáridos a oligosacáridos.

Polisacáridos



Los **polisacáridos** son moléculas grandes formadas por la unión de muchos monosacáridos, que son los bloques de construcción de los carbohidratos.

Son **macromoléculas** que se encuentran en alimentos como cereales, frutas, verduras y legumbres.

Estos compuestos desempeñan un papel importante en el **almacenamiento y suministro de energía** en los organismos vivos.

Algunos ejemplos comunes de **polisacáridos** incluyen el almidón, que se encuentra en alimentos como el arroz y las papas, y la celulosa, que forma la estructura de las plantas. Los polisacáridos son esenciales para una nutrición equilibrada y una función celular adecuada.