



Súper nota

Nombre del Alumno: Xareni Del Rosario Herrera Jacinto

Nombre del tema: Carbohidratos

Parcial: 2

Nombre de la Materia: Bioquímica

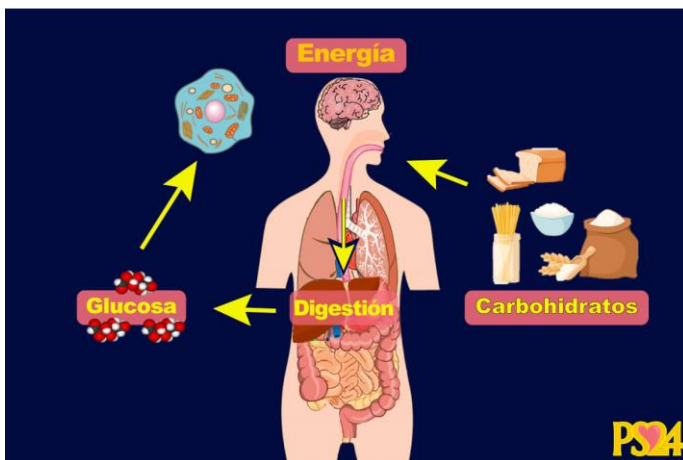
Nombre del profesor: Beatriz López López

Nombre de la Licenciatura: Lic. Enfermería

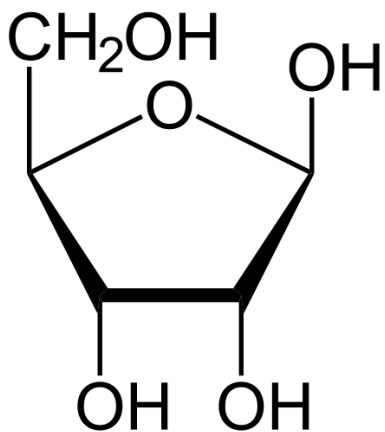
Cuatrimestre: Primero

Carbohidratos

Son compuestos orgánicos que se originan a través del proceso de fotosíntesis realizado por las plantas, son fundamentales para la vida y representan un papel fundamental en la dieta humana.



Son la fuente primaria de producción de energía en las células.



La mayoría de los carbohidratos están formados por carbono, hidrógeno y oxígeno.

Principales tipos de carbohidratos

Azúcares

Pueden agregarse a los alimentos, como el azúcar en dulces, postres, alimentos procesados y refrescos. También incluyen los tipos de azúcar que se encuentran naturalmente en frutas, verduras y leche.



Almidones

Incluyen pan, cereal y pasta. También incluyen ciertas verduras, como papas, guisantes y maíz.



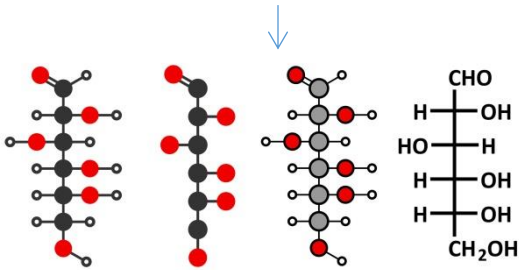
Fibra

Se encuentra en muchos alimentos que provienen de plantas, como frutas, verduras, nueces, semillas, frijoles, y granos integrales.



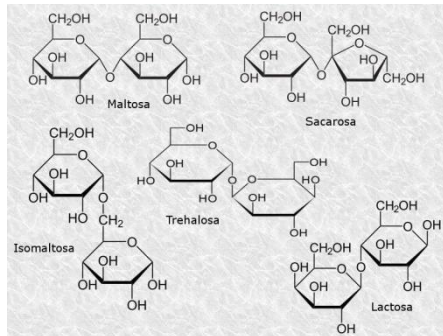
CLASIFICACIÓN DE LOS CARBOHIDRATOS

Monosacárido



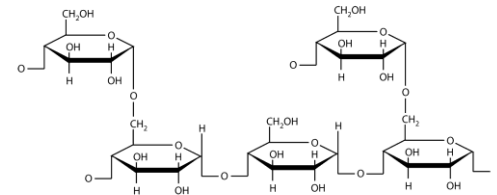
Son unidades o moléculas simples que al unirse forman carbohidratos más complejos, estos son la glucosa, la ribosa, la xilosa, la galactosa y la fructosa.

Disacáridos



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

Polisacáridos



Son aquellos que contienen más de 10 unidades de monosacáridos, formando estructuras moleculares complejas que pueden ser lineares o ramificadas, algunos ejemplos son el almidón, la celulosa y el glucógeno que se almacena en el hígado y en el músculo.



La celulosa, los fructooligosacáridos (FOS) y la lignina hacen que la digestión sea más lenta, aumenta la sensación de saciedad y favorecen los movimientos intestinales.

LAS FUNCIONES DE LOS CARBOHIDRATOS EN EL ORGANISMO SON:

Producir energía



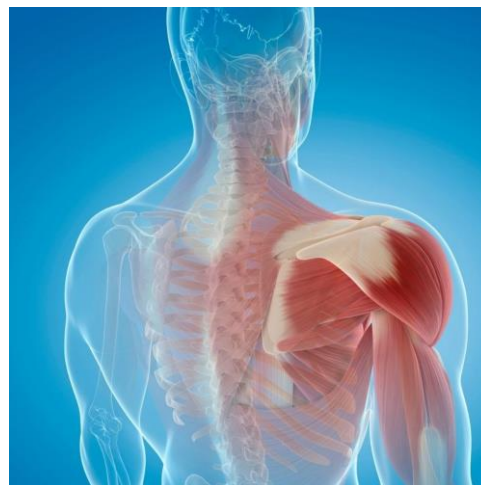
Combustible para el
cerebro



Reserva de combustible
para el organismo



Preservan los
músculos



Promueven la
salud digestiva



Bibliografía

UDS. (2024). *Universidad del Sureste - Bioquímica*. .

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/a266d03d14917f0994b86d7fdbccb5f6.pdf>