



Mi Universidad

Eduardo Lopez Del Carpio

Biotecnología

3^{er} Cuatrimestre

Licenciatura En Nutrición

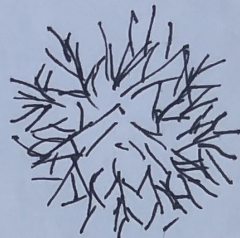
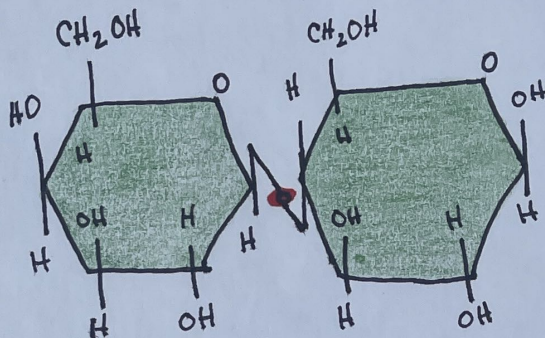
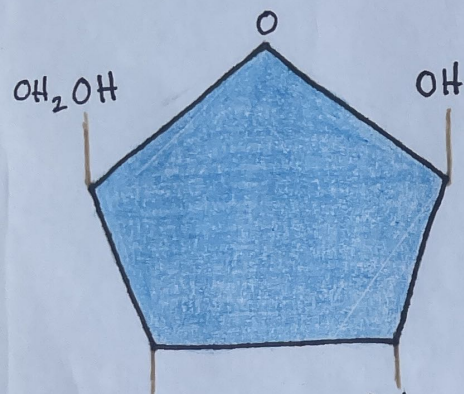
ING. Arreola Jimenez Eduardo Enrique

Carbohidratos

Monosacáridos

Disacaridos

Polisacaridos



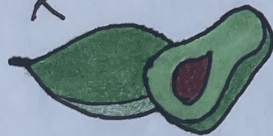
También conocido como Azúcares simples,
Que son: Son la unidad estructural básica de los Carbohidratos
Tipos: Triosas, Tetrosas, Pentosas, Hexosas, Heptosas

Disacaridos: Son moléculas formadas por la unión de dos monosacáridos
Son: Esta unión se realiza mediante un enlace glucosídico
Características: Solubles en agua, Sabor dulce, cristizable, Hidrolizable

Son: Carbohidratos Complejos.
 Formados por la unión de múltiples unidades de monosacáridos
Características: Estructura, tipos de enlace, funciones biológicas
Tipos: Homopolisacáridos, Heteropolisacáridos

Lípidos

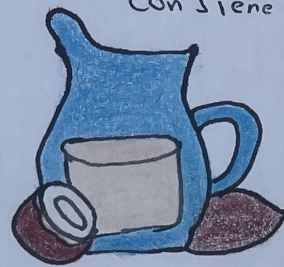
Los lípidos son un grupo de lípidos que contiene ácidos grasos en su estructura y puede ser hidrolizado.



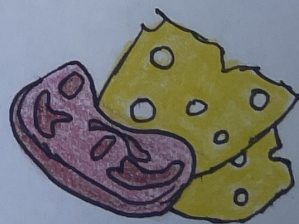
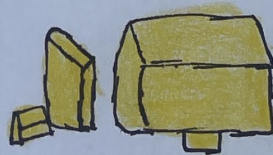
Grasas



también llamado lípidos no saponificables que no contienen ácidos grasos



Características
 • No contiene ácidos grasos
 • no se hidroliza
 • Diversas funciones biológicas



Son Interes: Lo que significa que están formados por la unión de un ácido graso



Clasificación:

Lípidos Simples (como los acilglicéridos y las ceras)

Lípidos Complejos (como los fosfolípidos y esfingolípidos)

BIBLIOGRAFIA

1. ~~Monroy~~, Roberto J., et al. HARPER BIOQUIMICA Ilustrada, 2as edicion. McGraw - Hill Interamericana editores, S.A. de C.V. Mexico. 2012
2. ~~Teneceles~~ CEM, Sanmartin Jas, Guacho MJS, et al actualizacion en atencion medicas. VOL