

UDS

Alumno:

Brandon Trinidad Sanchez

Integración

"Carbohidratos - Lípidos"

Per Cuatrimestre
Nutrición

Docente:

Ing. Eduardo E. Arreola Jimenez

Materia:

Biopimica

Fecha:

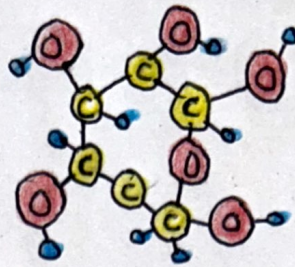
23 / Jul / 25

Carbohidratos - Lípidos

Clasificación de carbohidratos

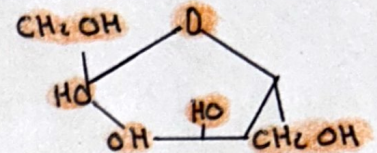
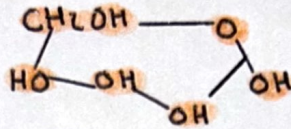
Basado en el número de átomos de

Carbono: - Triosas - Tetrasas
- Pentosas - Hexosas



Basado en su grupo funcional:

- Aldosas como glucosa
- Cetonas como fructosa



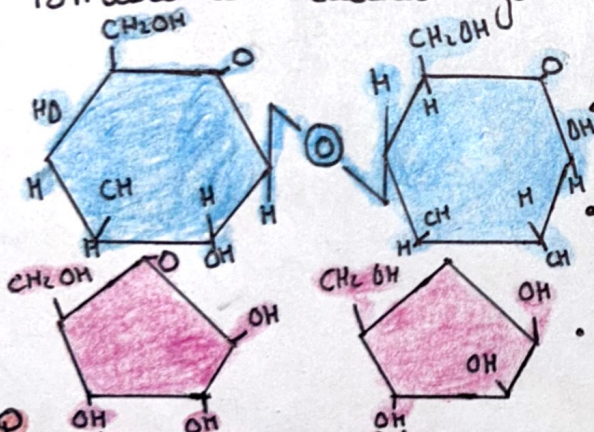
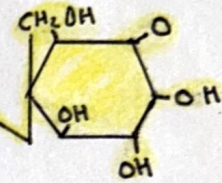
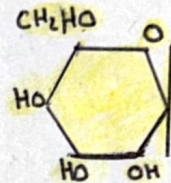
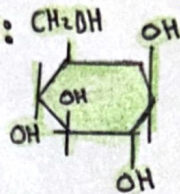
Basado en número de unidades:

Monosacáridos → 1 unidad

Disacáridos → 2 monosacáridos

Oligosacáridos → 3 a 10 monosacáridos

Polisacáridos → Cadenas largas



Estructuras de monos, di y polisacáridos

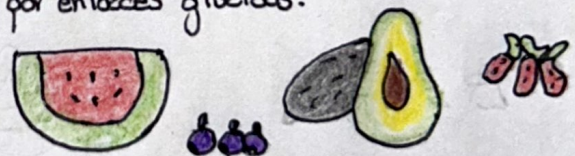
- Monosacáridos: Carbohidratos simples que no se pueden hidrolizar en unidades pequeñas.
- Disacáridos: Unión de dos monosacáridos por un enlace glucosídico.
- Polisacáridos: Cadenas largas de monosacáridos Unidos por enlaces glucídicos.

Propiedades químicas y biológicas

Monosacáridos: Dulce y soluble en agua

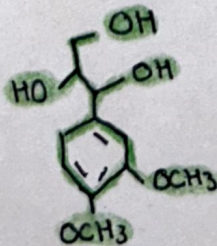
Disacáridos: Dulces y se descomponen en monos

Polisacáridos: Insolubles y dan energía



Clasificación de lípidos

- Simples - Complejos
- Derivados - A. Grasas



Metabolismo de carbohidratos

- Digestión
- Glicólisis
- Ciclo de Krebs
- Almacenamiento

Bibliografía

- Murray, Robert J. Et al. Harper diagrama ilustrado. 29ª edición
McGraw - Hill - Interamericana editores, S.A de C.V México 2012
-