



UDS

Mi universidad

Cesia Ovalle Méndez

Bioquímica

3^{er} Cuatrimestre

Licenciatura En Nutrición

ING. Arreola Jimenez Eduardo Enrique

CARBOHIDRATOS

Que son CHO?

Los Carbohidratos o glúcidos
Son más comúnmente conocidos como Azúcares.



CLASIFICACIÓN DE CHO

Por números de átomo:

- Triosas: Tienen 3 átomos
- Tetrasas: Tienen 4 átomos
- Pentosas: Tienen 5 átomos
- Hexosas: Tienen 6 átomos

Por grupo funcional

- Aldosas: Contienen un grupo aldehído
- Cetosas: Contienen un grupo cetona.

Estructura de los mono, disaca, Polisacaridos

- Monosacaridos Son azúcares simples. Como la glucosa y fructosa.
- Disacaridos tal como la sacarosa (azúcar de mesa) y la lactosa.
- Polisacaridos Son cadenas largas como el almidón y Celulosa.

Metabolismo de los carbohidratos

Ocurren en el organismo para transformar los carbohidratos en energía y otros compuestos necesarios para la vida, este proceso incluye la digestión, absorción y utilización de carbohidratos para obtener energía.

Propiedades químicas y biológicas de los 3 grupos

- Monosacaridos: Son más simples, con su fórmula general CH_2O tienen grupos hidroxilos y un grupo carbonilo lo que lo hace soluble en agua.
- Disacaridos: Unión de 2 monosacaridos a través de un enlace glucosídico, son solubles en agua, como el azúcar de mesa.
- Polisacaridos:

Metabolismo de los lípidos

Son digeridos por enzimas lipasas en el tracto gastrointestinal y se absorben directamente a través de la membrana celular.

Estructura, Composición y Propiedades de los lípidos

Estructura: Los lípidos están compuestos por carbono, hidrógeno y oxígeno

Composición: Ácido graso: Puede que sean saturados o insaturados

Glicerolípidos: Incluyen los triglicéridos

Esteroides: Incluyen hormonas sexuales y colesterol

Propiedades: Pueden ser insolubles o solubles en agua.

Clasificación de los lípidos

Simples:

Contienen carbono y oxígeno

Acilglicéridos

Céridos

Complejos:

Fosfolípidos

Lipoproteína

Link

<https://medlineplus.gov>

<https://www.fao.org>