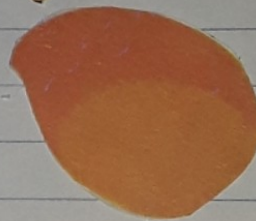


Carbohidratos

• Monosacáridos

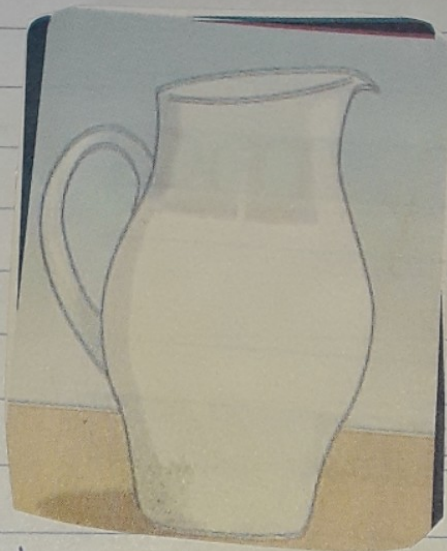
- Glucosa

Tiene la fórmula
 $C_6H_{12}O_6$,
Es el azúcar
más común



- Galactosa

La galactosa $C_6H_{12}O_6$ se forma
por Hidrólisis de
la lactosa. Forma
parte de la
leche y de la mielina

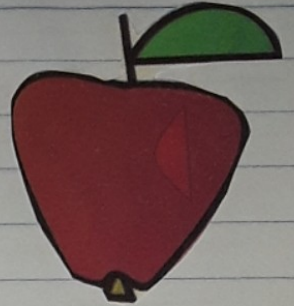


- Fructosa

La fructosa $C_6H_{12}O_6$

se encuentra en la naturaleza

forma parte de frutas y la miel de abeja



• Disacáridos

- Sacarosa

La sacarosa $C_{12}H_{22}O_{11}$

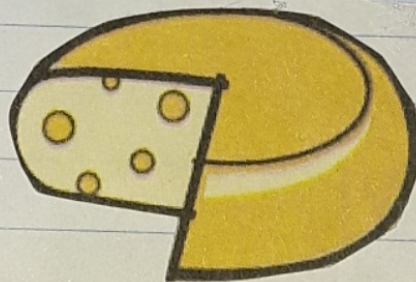
es más conocida como el azúcar común. Se puede obtener de caña de azúcar y remolacha.



- Lactosa

La lactosa $C_{12}H_{22}O_{11}$

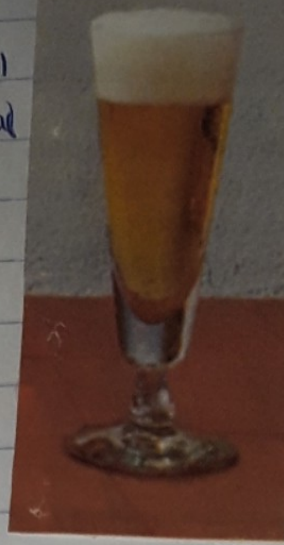
se conoce también como azúcar de leche.



se encuentra en la leche de los mamíferos.

- Maltosa
La maltosa ~~Cultiva~~
se conoce como azúcar
de malta. No se
encuentra en estado
libre en la naturaleza.
La maltosa está
compuesta de dos
glucosas.

La cerveza
contiene maltosa.



Polisacáridos

- Almidón
Polímero de la
glucosa, el almidón
es el carbohidrato
más importante
de la dieta humana
además sirve de
reserva para la
nutrición de
muchas plantas.

Las papas contienen almidón.



- Glucógeno
El glucógeno es llamado almidón animal, es el carbohidrato de reserva del reino animal



- Celulosa
Es el Carbohidrato más abundante en la naturaleza. La celulosa es el material estructural de las plantas.

Las frutas contienen fructosa y en la cáscara se encuentra la celulosa.

