|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Slide de diapositivas (Simple)** | | |
| **Indicaciones** | * Título o subtítulo de la temática que se aborda * Colocar una breve descripción del tema que se aborda en el slide * Colocar el texto que va en cada diapositiva según el formato instruccional * Máximo 8 slide | |
| **Título** | Disacáridos: | |
| **Texto descriptivo** | Son los azúcares más abundantes en los alimentos, entre los más conocidos está la sacarosa, la lactosa y la maltosa que se conforman por la unión de dos monosacáridos que por hidrólisis en la digestión se convierten en hexosas. Este grupo de azúcares son importantes en la dieta de las personas porque aporta energía, componente esencial en el funcionamiento de los músculos. | |
| Lactosa: | Disacárido que se encuentra en la leche que por hidrólisis da como resultado monosacáridos como glucosa y galactosa. La lactosa comúnmente se conoce como el azúcar de la leche; este producto es muy importante para los lactantes porque aporta energía y nutrientes. En las personas adultas aporta energía. | <https://www.freepik.es/foto-gratis/nina-desayunando-mesa-blanca_6421028.htm#fromView=search&page=1&position=6&uuid=3453109d-044a-46d3-967e-f6246069dafc> |
| Sacarosa: | Es un disacárido conocido comúnmente como el azúcar de mesa, es extraído de la caña de azúcar y de la remolacha; por la acción de la hidrólisis en la digestión da como resultado una glucosa más una fructosa. Este producto es muy usado para endulzar comidas y bebidas, cuando es absorbida por el cuerpo genera un incremento rápido de la energía. | [**https://www.freepik.es/foto-gratis/vista-superior-diferentes-tipos-formas-azucar-recipiente-vasos-sobre-fondo-madera-negra\_8787733.htm#fromView=search&page=1&position=31&uuid=241b7c31-49ad-4d01-985f-96ff50274f0b**](https://www.freepik.es/foto-gratis/vista-superior-diferentes-tipos-formas-azucar-recipiente-vasos-sobre-fondo-madera-negra_8787733.htm#fromView=search&page=1&position=31&uuid=241b7c31-49ad-4d01-985f-96ff50274f0b) |
| Maltosa: | Es un disacárido que se encuentra en los germinados de algunos cereales como cebada y maíz. La maltosa se puede obtener de la hidrólisis del almidón por presencia de enzimas llamadas amilasas. La maltosa está formada por D-glucosa y se conoce como un azúcar reductor porque posee un grupo carbonilo libre que puede oxidarse con facilidad. | <https://www.freepik.es/foto-gratis/fondo-diferentes-tipos-granos-trigo-sarraceno-vista-superior-arroz_8667935.htm#fromView=search&page=1&position=21&uuid=5f413681-083a-4428-a46c-2d04ed130e11> |