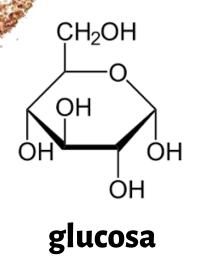


Elaborado: Jimena Arguedas VAS
Vicerrectoría
de Acción Social



CARBOHIDRATOS

Los carbohidratos se relacionan comúnmente con azúcares y almidones. Se pueden dividir en: monosacáridos, disacáridos y polisacáridos



Los monosacáridos son aquellos azúcares simples como lo son la glucosa, fructosa y galactosa.

Los disacáridos se encuentran formados por pares de azúcares simples entre ellos se encuentran la sacarosa, la lactosa y la maltosa.

Polisacáridos son carbohidratos que pueden hidrolizarse a muchas unidades de monosacárido, por ejemplo almidón, celulosa.

La celulosa es sintetizada por las plantas con la función de ser material estructural.

Wade L.G, Jr. (2012) Quimica Organica 2; Pearson

Geissman, T. A. (1974). Principios de Química orgánica.

Barcelona: Reverté