Carbohidratos y Generalidades de Bioquímica

Carbohidratos: concepto

- Los glúcidos, también llamados azúcares o sacáridos, son un grupo de biomoléculas orgánicas muy abundante en la naturaleza. Concretamente la celulosa, el principal componente de la madera, que es de naturaleza glucídica, quizás sea la biomolécula más abundante en la biosfera.
- Los glúcidos se definen sencillamente desde el punto de vista químico como polihidroxialdehídos o polihidroxicetonas, o bien sustancias que por hidrólisis dan lugar a este tipo de compuestos.

 Los polihidroxialdehídos son compuestos orgánicos en los que todos los átomos de carbono están unidos a un grupo hidroxilo excepto uno de ellos que forma parte de un **aldehído**, mientras que polihidroxicetonas son compuestos orgánicos en los que todos los átomos de carbono están unidos a un grupo hidroxilo excepto uno que forma parte de un grupo cetona. Muchos glúcidos responden a fórmulas empíricas que se pueden escribir como (C H2O)n, por lo que antiguamente se pensó que eran algún tipo de combinación de carbono y agua y se les llamó hidratos de carbono.

Video Clasificación y caracteristicas de Carbohidratos:

Enlace par ver video en pagina

https://bioscientia.jimdofree.com/bioqu%C3%ADmica/diapositivas-y-videos/biomol%C3%A9culas-estructura-y-funci%C3%B3n/

Responder las preguntas sugeridas por el profesor









Carbohidratos: alimentos

Los glúcidos











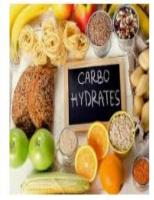
Carbohidratos lentos o rápidos - bulevip.com bulevip.com



Qué son los carbohidratos? m.salud180.com



Carbohidratos simples y comp... blog.rappi.com



Los carbohidratos son realmente ne... mejorconsalud.com



Cuál es el mejor momento del día para consu... clikisalud.net



Hidratos de carbono esen...
cuerpomente.com



Alimentos: Los carbohidratos que más engordan alimente elconfidencial com



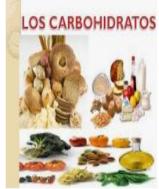
Qué carbohidratos tienes que elegir y en qué...



Qué alimentos tienen carbohidratos y qué... blog.socialdiabetes.com



Qué sucede cuando dejas de... instyle.mx



LOS CARBOHIDRATOS. - ppt video onlin... slideplayer.es



Esto es lo que pasa cu... 2142runners.com





vitonica.com



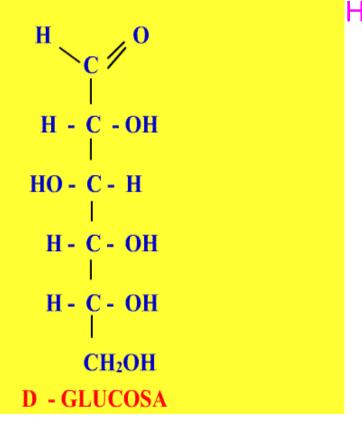




Carbohidratos: Estructura

Reacciones de los Monosacáridos

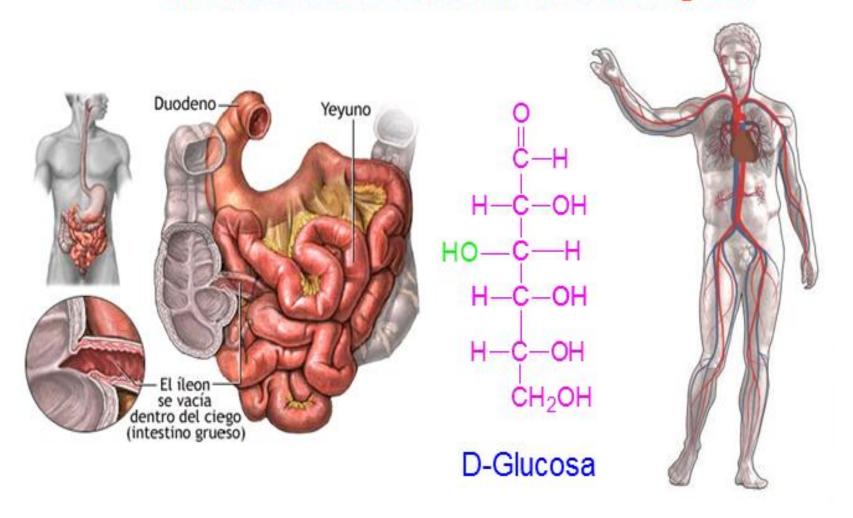
Formación de Hemiacetales



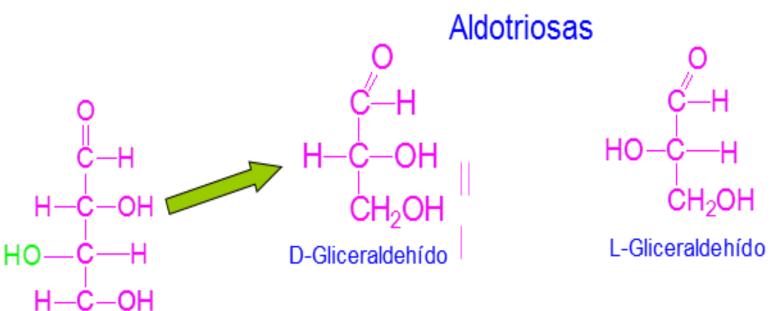
HOH₂C
$$\alpha$$
-anómero
 α -D-glucopiranosa
HOH₂C
 β -D-glucopiranosa

Carbohidratos: de interés biológico

Monosacáridos de Interés biológico



Monosacáridos Simples



D-Glucosa

CH₂OH

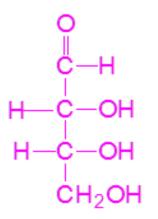
Vía Glucólisis

Vía de la Pentosa-fosfato

Cetotriosas

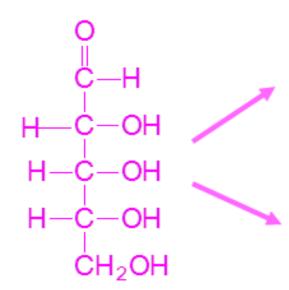
Dihidroxicetona

Monosacáridos de Interés biológico



D-Eritrosa-4-fosfato

Intermediario del ciclo de las Pentosas.



D-Ribosa

β - D-Ribofuranosa

Presente en:

- * Nucleósidos
- * Nucleótidos
- * Ac. Ribonucleico
- * Coenzimas como:

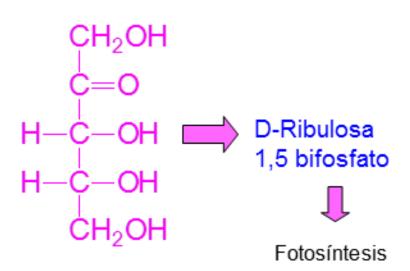
ATP, NAD, NADP, flavoproteínas.

*Intermediario de la Vía de la Pentosa – fosfato.

Monosacáridos de Interés biológico

2 desoxi-D-Ribosa

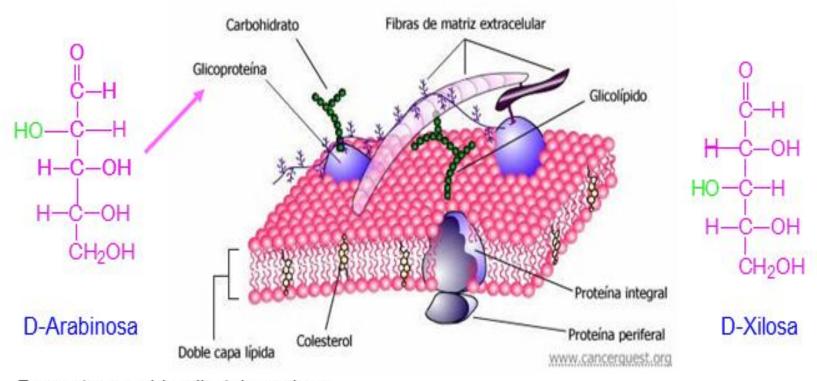
Presente en el Ac. Desoxiribonucleico (ADN)



D-Ribulosa

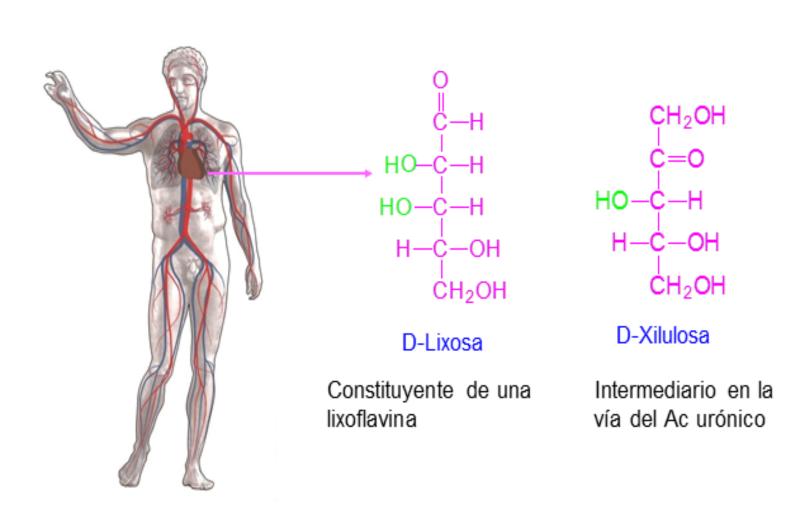
*Intermediario de la Vía de la Pentosa – fosfato.

Monosacáridos de Interés biológico

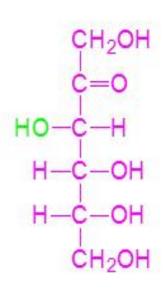


Presente en el bacilo tuberculoso

Monosacáridos de Interés biológico

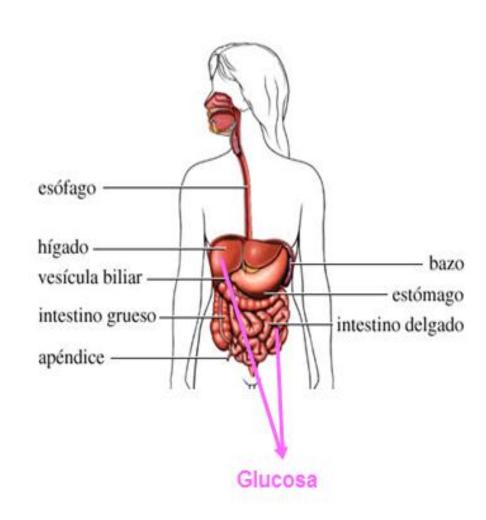


Monosacáridos de Interés biológico

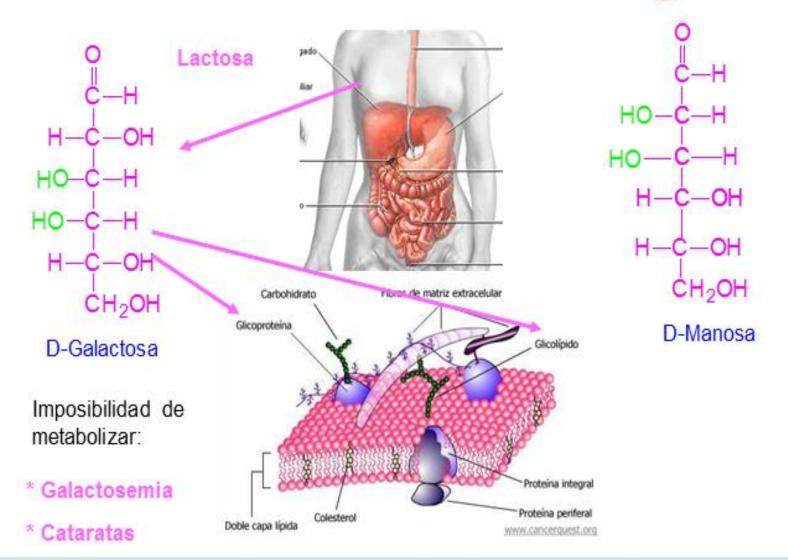


D-Fructosa

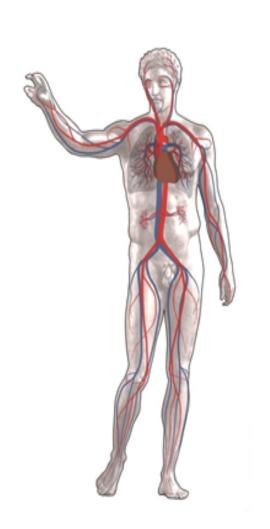
Presente en la miel y en la caña de azúcar.

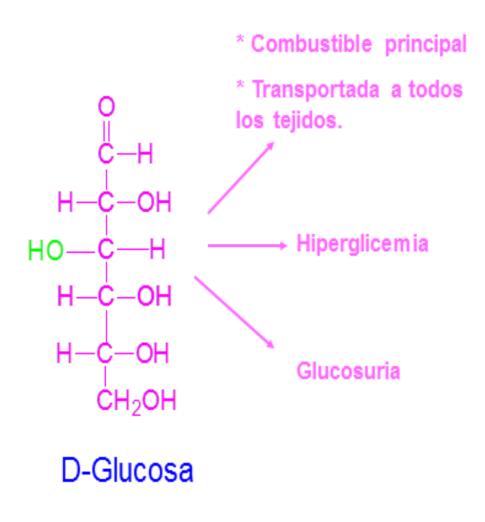


Monosacáridos de Interés biológico

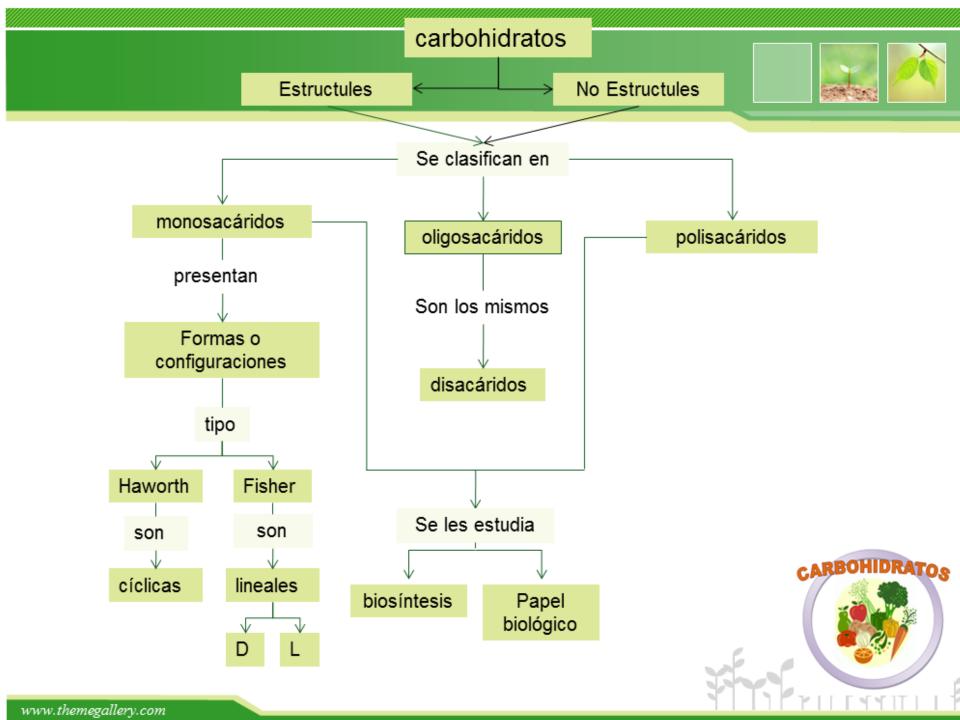


Monosacáridos de Interés biológico

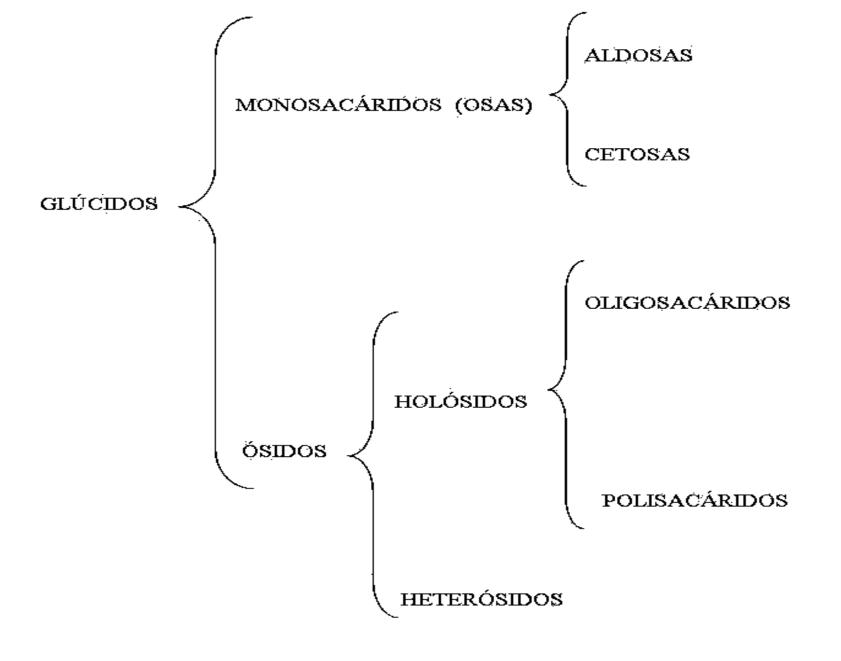




Carbohidratos: clasificacióin



- Existen dos clases principales de glúcidos:
- Monosacáridos. También llamados osas. Son azúcares simples, no hidrolizables, que consisten en una sola unidad de polihidroxialdehído o polihidroxicetona. Se clasifican a su vez en aldosas y cetosas.
- **Ósidos.** Son **azúcares complejos** que, cuando sufren hidrólisis, liberan monosacáridos. Están formados por un número variable de monosacáridos unidos covalentemente entre sí. Algunos ósidos se componen exclusivamente de monosacáridos y se denominan *holósidos*, mientras que otros contienen además otros componentes de naturaleza no glucídica y se denominan **heterósidos**.



MONOSACÁRIDOS

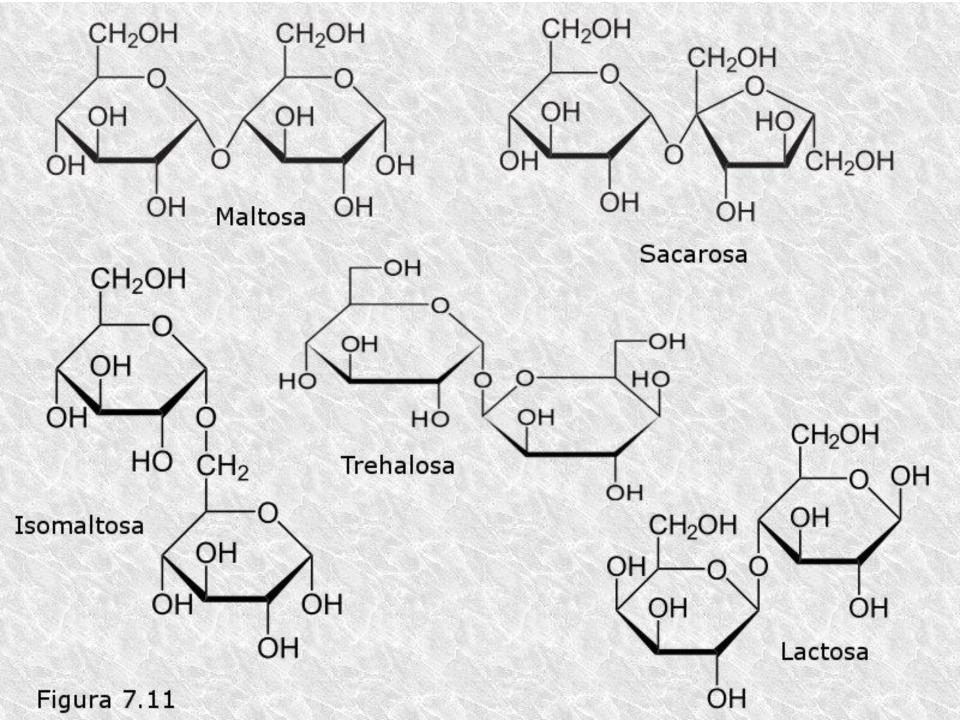
Compuesto	Monosacáridos	Ubicación	Función
Triosas $(C_3H_6O_3)$	Gliceraldehido Dihidoxiacteona	Generalizada como fosfato	Intermediario en glucólisis
Tetrosas (C ₄ H ₈ 0 ₄)	D-Eritrosa	Generalizada	Intermediario en met. CHO's
Pentosas (C ₅ H ₁₀ 0 ₅)	Arabinosa Ribosa Dexosirribosa Xilosa	Madera, polisacáridos Ácidos nucleicos Ácidos nucleicos Madera, polisacáridos	Paredes celulares, glucoproteínas Componente del ARN Componente del ADN Polisacáridos de plantas
Hexosas (C ₆ H ₁₂ 0 ₆)	Glucosa Fructosa Galactosa Manosa	Generalizada Azúcar en plantas Generalizada Polisacárido	Energía y estructural en celulosa Intermediario en glucólisis Estructura de polisacárido Estructura de polisacárido
Heptosas (C ₇ H ₁₄ 0 ₇)	Seudoheptulosa	Muchas plantas	Fotosíntesis (Ciclo de Calvin)
Octosas (C ₈ H ₁₆ 0 ₈)	Glicero D-mano- octulosa	Aguacates	Desconocida

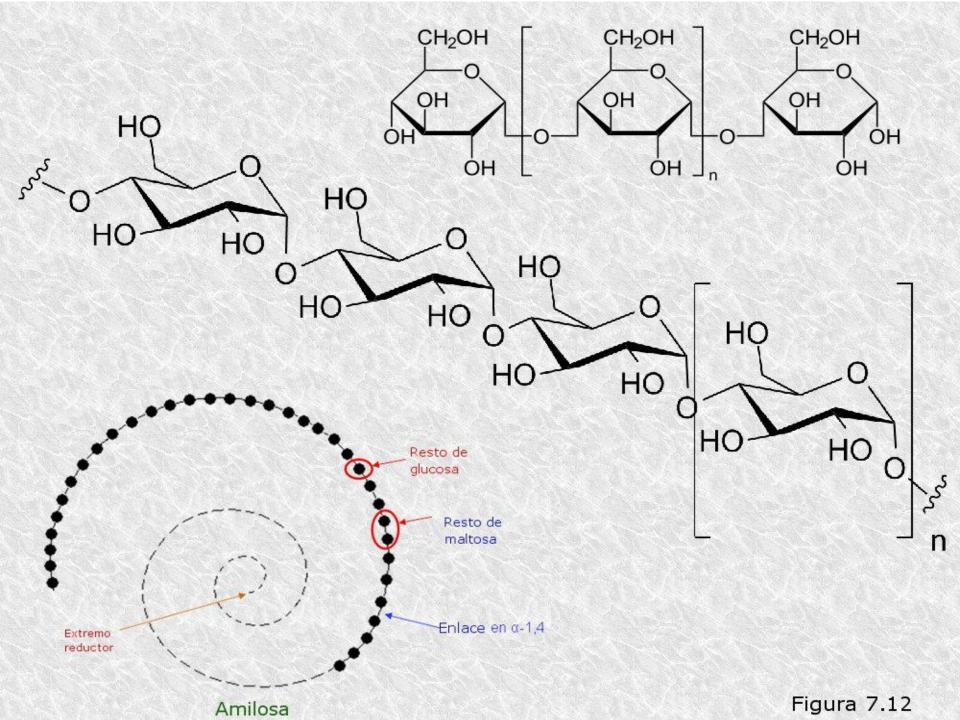
DISACÁRIDOS

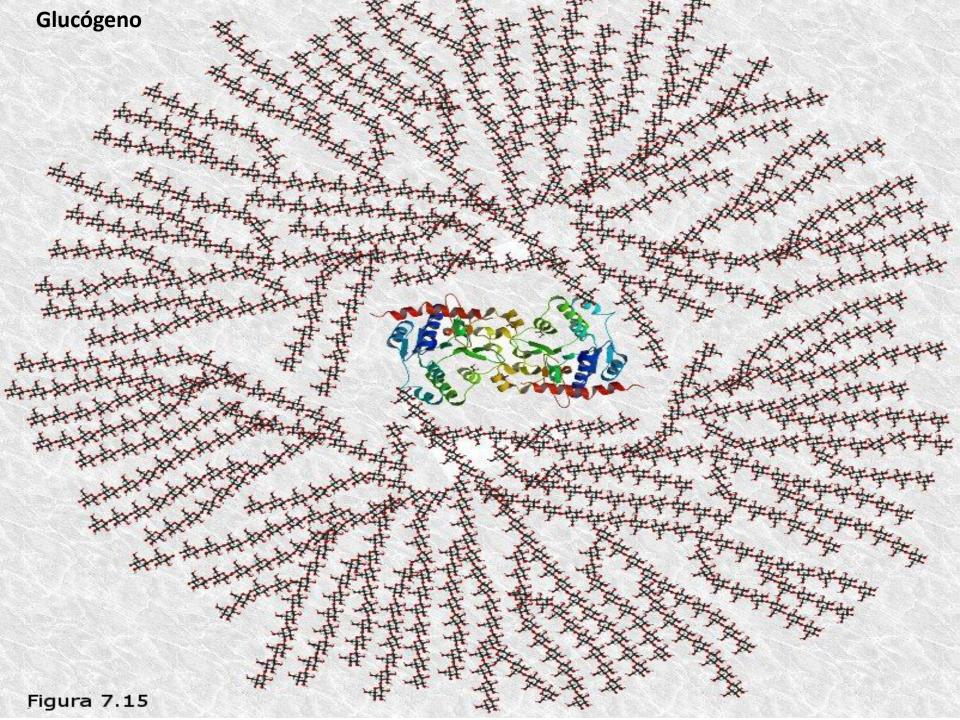
Compuesto	Monosacáridos	Ubicación	Función
Sacarosa	Glcα (1—2) Fruβ	Frutos, semillas, raíces, m	Producto final de fotosíntesis Fuente de energía
Maltosa	Glca (1—4) Glca	Plantas (almidón) y anima (glucógeno)	lles Dímero del almidón y polímeros de glucógeno
Lactosa	Galβ (1—4) Glc	Leche y sus derivados	Fuente energética en animales
Celobiosa	Galβ (1—4) Glc	Plantas (celulosa)	Dímero del polímero de glucosa

POLISACÁRIDOS

Compuesto	Monosacáridos	Ubicación	Función
Pentosanas (C ₅ H ₈ 0 ₄) _n Arabano Xilano	Arabinosa Xilosa	Pectinas Madera	Estructura de plantas
Hexosanas (C ₆ H ₁₀ 0 ₅) _n			
Sencillas (Homo)			
Almidón	Glucosa	Granos, semillas	Reserva energética
Dextrina	Glucosa	Hidrólisis parcial de almidón	Reserva energética
Celulosa	Glucosa-4-β-glucósido	Pared celular	Estructura de plantas
Glucógeno	Glucosa	Tejidos animales	Reserva energética
Inulina	Fructosa	Papas, alcachofas, tubérculos	Reserva energética
<u>Mixtas</u> (Hetero)			_
Hemicelulosa	Pentosas y hexosas	Plantas fibrosas	Estructura de plantas
Pectina	Pentosas, hexosas y sales de ácidos compl.	Cítricos, manzanas, uvas	Estructura de plantas
Gomas	Pentosas y hexosas	Acacia y ciertas plantas	Estructura de plantas

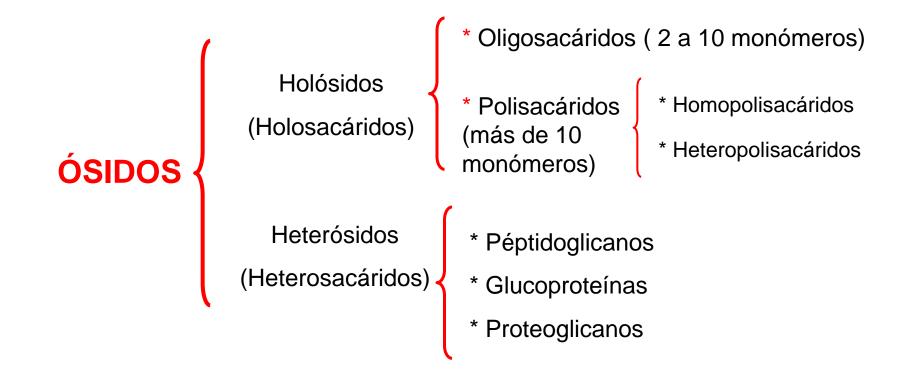




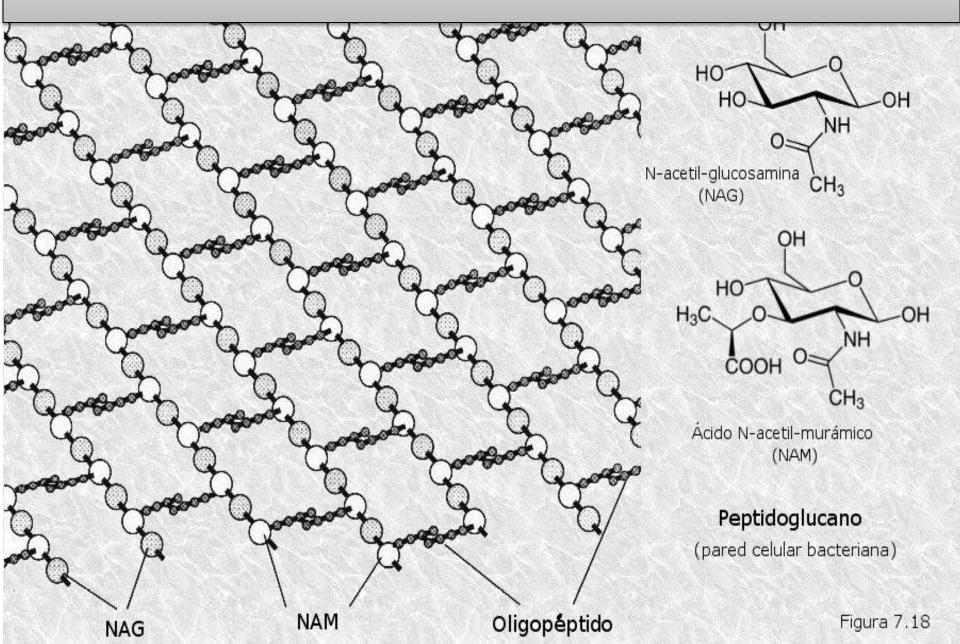


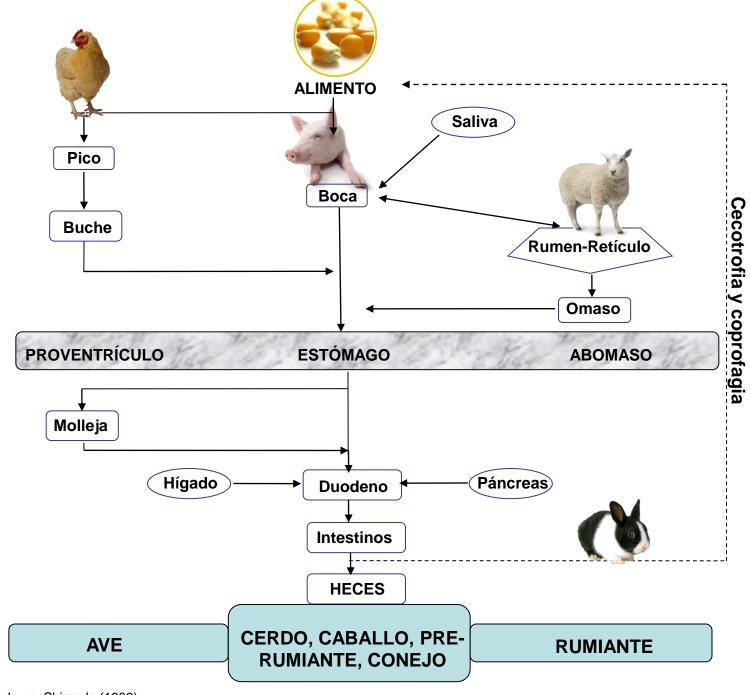
CARBOHIDRATOS ósidos

Resultan de la asociación de varias moléculas de osas, a veces con sustancias No glucídicas (Metanol)

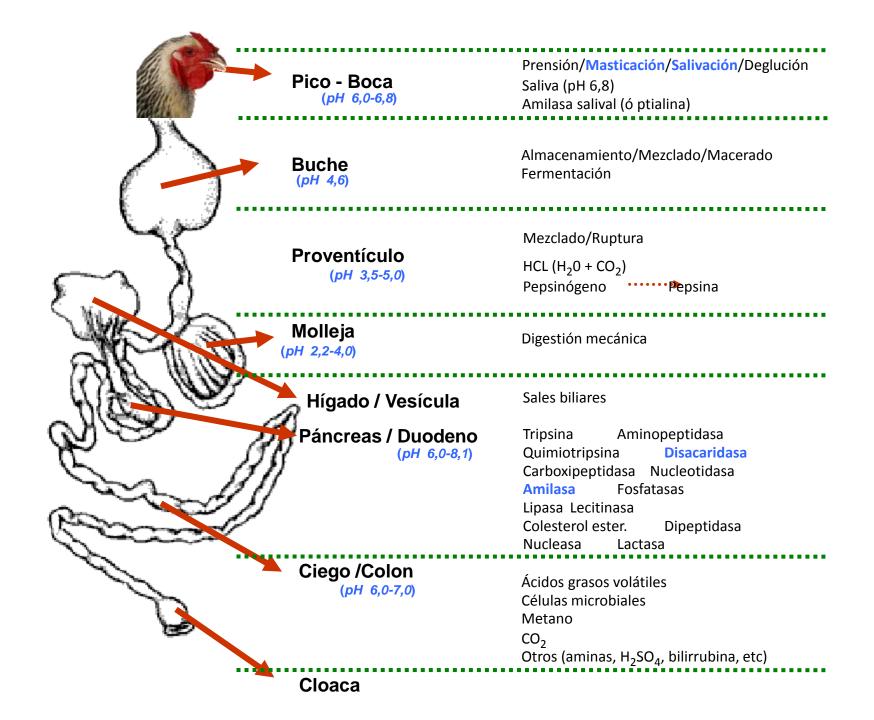


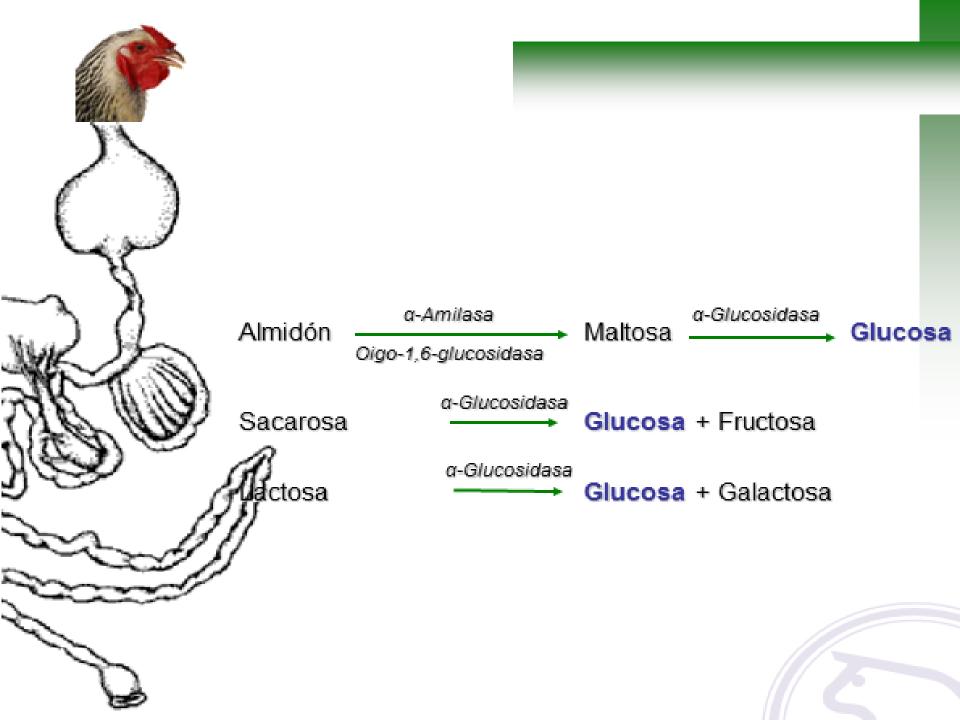
Heterósido





Basado en: Shimada (1983)

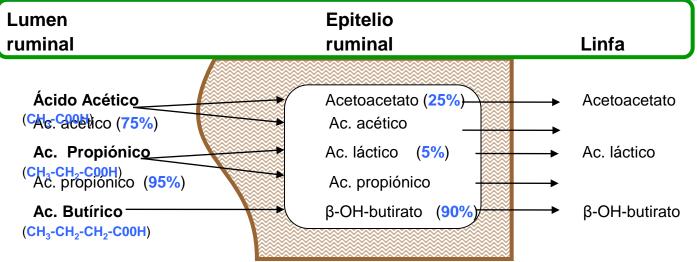




Carbohidratos: absorción en el sistema digestivo

Absorción de carbohidratos y derivados...

Especie	Galactosa	Fructosa	Manosa	Xilosa	Arabinosa
Rata Gato Conejo Paloma Rana Pez Hombre	109 90 82 115 107 97 122 Glucosa= 100	42 35 55 46 62 67	21 33 51 	20 37 29 57 	12 60 16 49



Basado en: Church et al (2002) y Shimada (1983)

Metabolismo hepático de AGY's ...

Acetato

20% Oxidado vía TCA 80% Circulación periférica Fuente de energía Síntesis de AG´s

Propionato

50% Oxidado vía TCA 50% Gluconeogénesis

Butirato

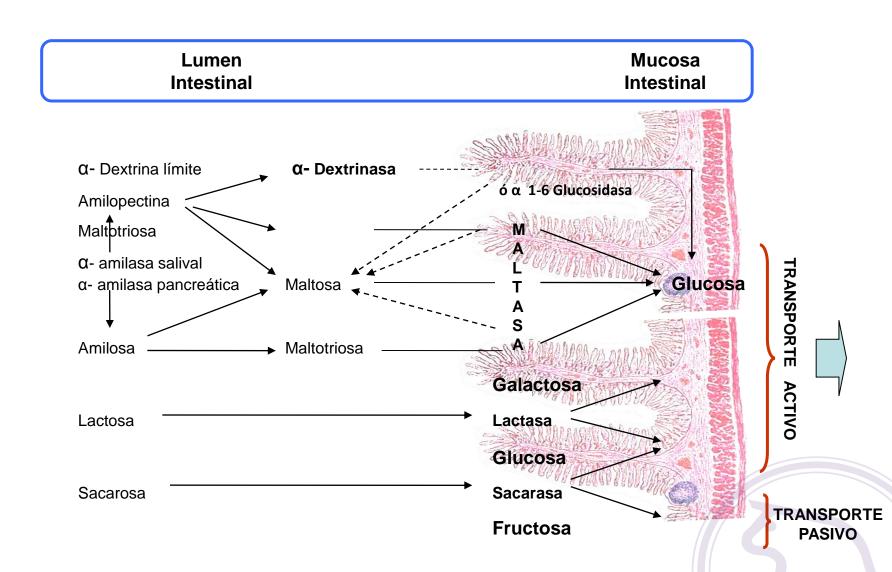
100% Circulación periférica

Fuente de energía

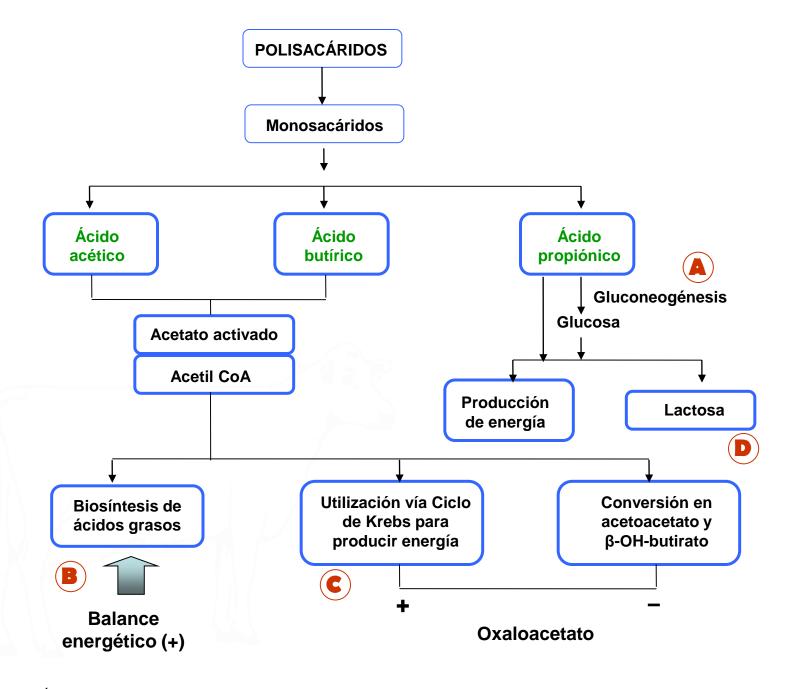
Síntesis de AG´s



Abrorción de carbohidrator...



Basado en: De Robertis et al. (2000)



Basado en: Álvarez (2001)

Carbohidratos: rumiantes y no rumiantes

No rumiantes vs. Rumiantes ...

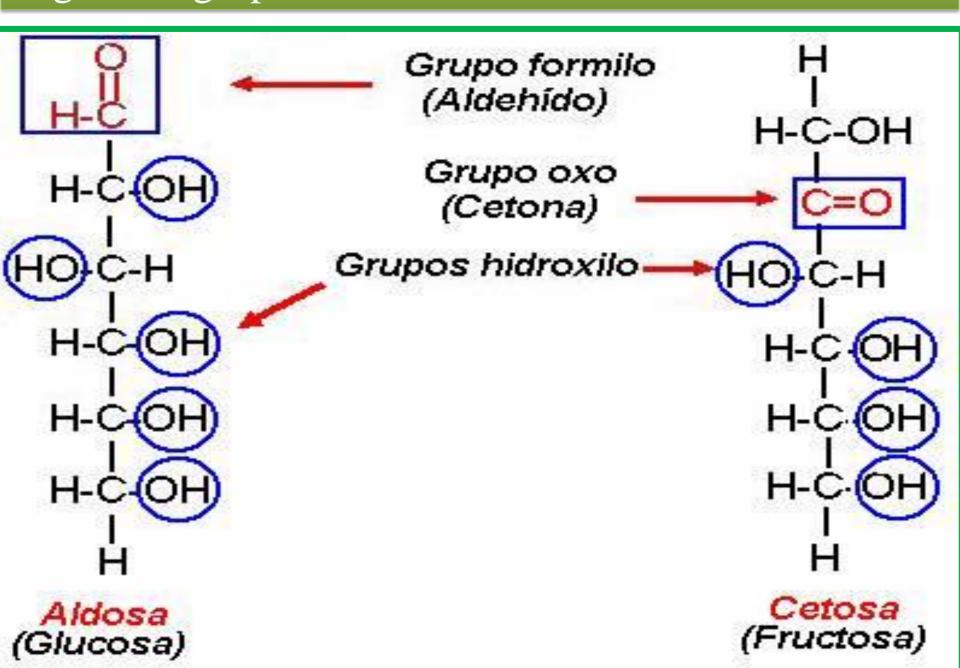
Ambos:

- Requieren grandes cantidades de glucosa circulante. Diferente concentración por carencia de glucosa en eritrocito del rumiante.
- Igual tasa de recambio sanguínea de glucosa (g/h/kg ^{0,75}).
- El cerebro emplea glucosa como principal fuente de energía.
- Demandas de glucosa variables según estado fisiológico.

El rumiante:

- No se manifiesta incremento en concentración de glucosa postpandrial.
- La glucosa sanguínea es menos sensible a insulina.
- Poca contribución de la glucosa al metabolismo oxidativo total.
- Menor glucogénesis hepática.
- El carbono de glucosa no se emplea frecuentemente para síntesis de AG´s por baja "sensibilidad" de ATP citrato-liasa.

Según sus grupos funcionales: aldehidos o cetonas



Carbohidratos: reacciones de los carbohidratos

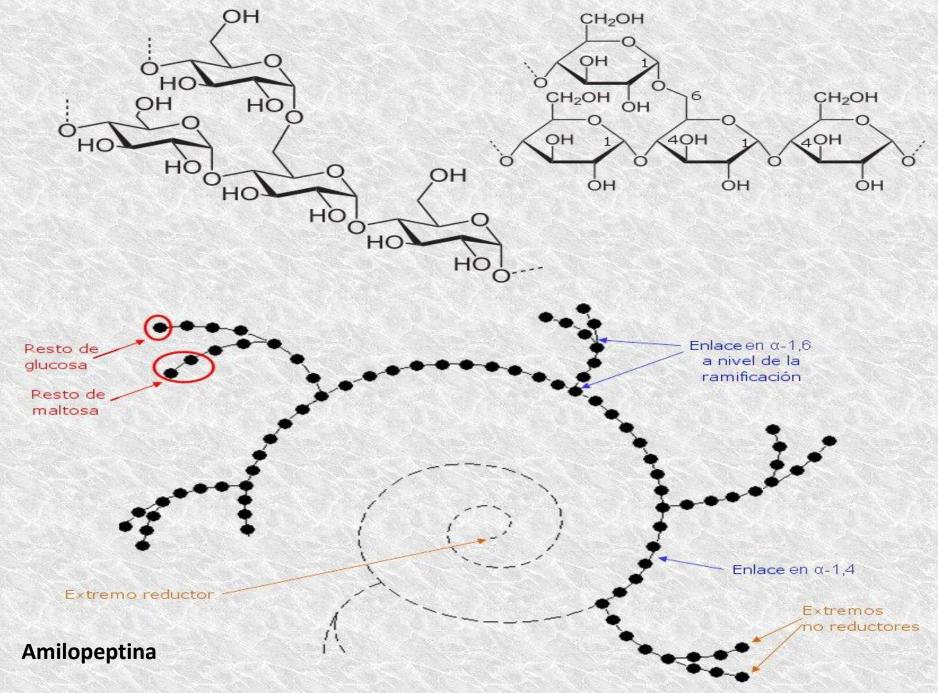


Figura 7.13

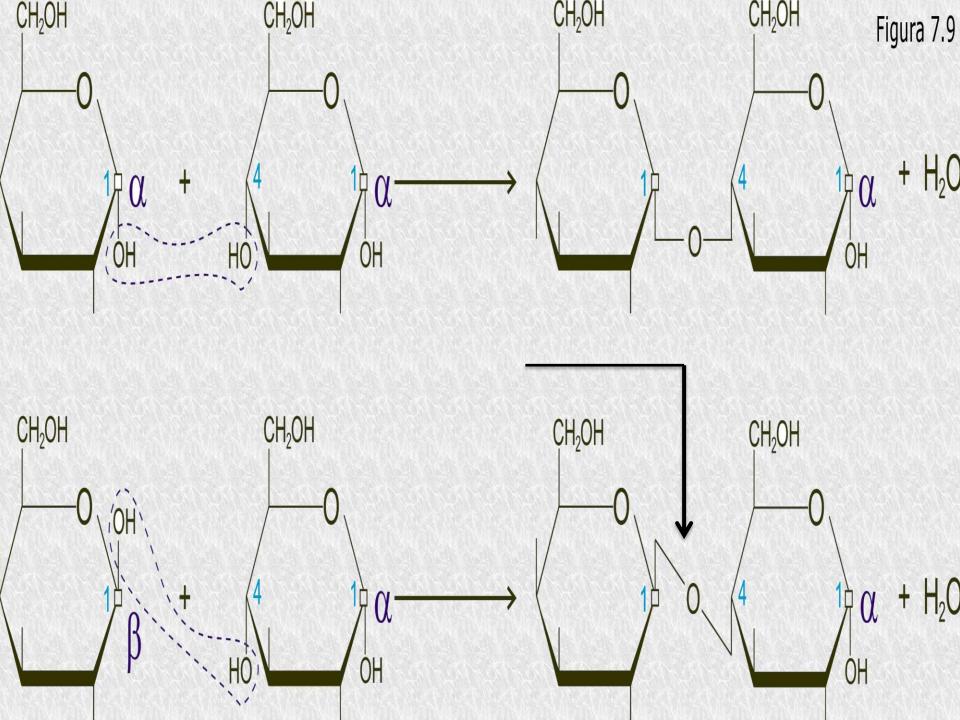
Enlace glucosídico

El compuesto resultante, un disacárido, estará formado por dos monosacáridos unidos mediante enlace glucosídico. Así pues, el enlace glucosídico resulta de la formación de un acetal (o cetal) entre :

- el carbono carbonílico de un monosacárido y
- un grupo hidroxilo de otro monosacárido.

Video enlace glucosídico:

http://www.bionova.org.es/biocast/tema07.htm



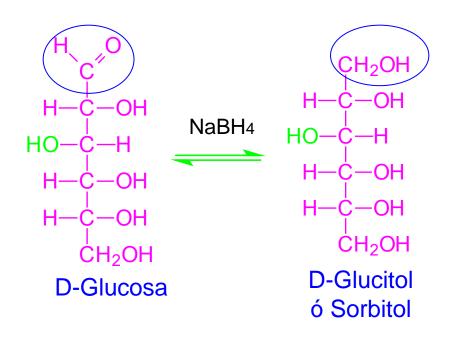
CARBOHIDRATOS

Reacciones de los Monosacáridos

Las reacciones de carbohidratos pueden involucrar formas de cadena abierta, furanosa ó piranosa.

Reducción de Carbohidratos

- * El grupo carbonilo de la forma abierta se reduce a un alcohol.
- * El producto es un polialcohol llamado alditol.
- * El alditol no tiene un grupo carbonilo por lo que no puede ciclar a hemiacetal.



CARBOHIDRATOS

Reacciones de los Monosacáridos

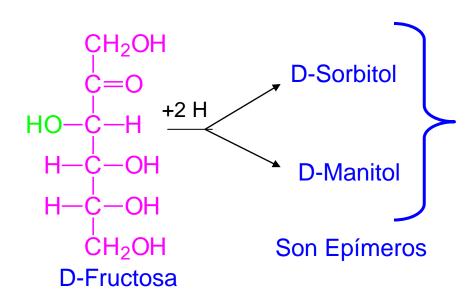
REDUCCIÓN

* Cada aldosa origina un polialcohol por Reducción.

Glucosa — Glucitol ó Sorbitol Manosa — Manitol

* Una cetosa forma dos alcoholes debido a la aparición de un nuevo átomo de C asimétrico.

Gliceraldehído y ____ Glicerol Dihidroxicetona



Alcoholes con importancia biológica:

Glicerol

Ribitol

Inositol (formas parte de los fosfolípidos)

Carbohidratos: funciones

Los glúcidos desempeñan con carácter general en los seres vivos dos tipos de funciones: energéticas y estructurales.

- 1) Función energética.- La oxidación de los glúcidos libera energía que las células pueden utilizar para realizar sus funciones. La glucosa es el azúcar que con más frecuencia utilizan las células como combustible metabólico primario. Por otra parte, algunos polisacáridos actúan como material de reserva energética que puede ser rápidamente movilizado cuando es necesario. Una ventaja que poseen los glúcidos sobre otras biomoléculas como material energético es que, dada la solubilidad en agua de muchos de ellos, pueden ser transportados muy rápidamente en medio acuoso allí donde resultan necesarios.
- 2) Función estructural.- Algunos polisacáridos como la celulosa o la quitina presentan propiedades que los hacen idóneos para formar parte de estructuras que deben ofrecer una gran resistencia mecánica, como las paredes celulares vegetales o el exoesqueleto de los artrópodos.

Evaluación

Dar clic en:

http://recursostic.educacion.es/ciencias/biosfera/web/alumno/2bachillerato/biomol/actividades/act3a.htm