



MONOSACÁRIDOS

DISACÁRIDOS

POLISACÁRIDOS

quimicamente son

poden ter

son compostos

únense mediante

formados pola

formados pola

unión de 2 monosacáridos

unión de máis de 10 monosacáridos

caracterízanse por ser

caracterízanse por

de sabor doce

solubles

reductores (agás a sacarosa)

carecer de sabor doce

ser insolubles

non ser reductores

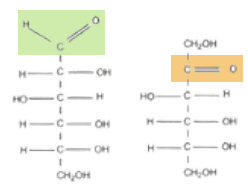
Polihidroxialdehídos

Polihidroxiacetonas

ISOMERÍA

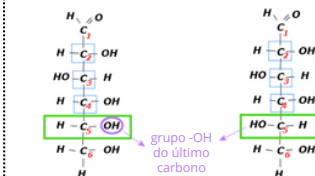
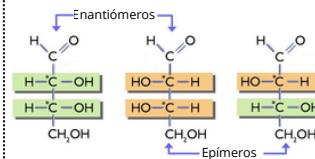
de función = estrutural

(mesma fórmula molecular pero distintos grupos funcionais)



espacial = estereoisomería

(mesma fórmula molecular pero con distinta distribución dos seus átomos)



óptica

(en disolución poden desviar a luz polarizada)

Polarímetro

cara a dereita

dextroxíros ou (+)

cara a esquerda

levoxíros ou (-)

solubles de sabor doce



grupo aldehído libre

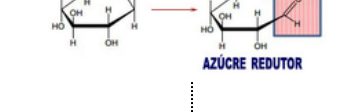
AZÚCRE REDUTOR

reductores

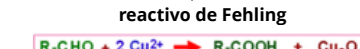
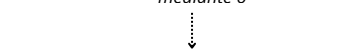
xa que o seu grupo aldehído ou cetona pode oxidarse a un grupo carboxilo

e poden identificarse mediante o

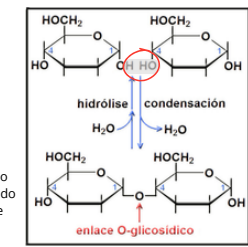
reactivo de Fehling



aldehído Sulfato cúprico ácido óxido cúprico

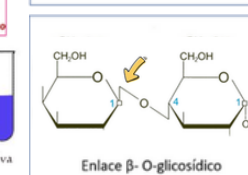
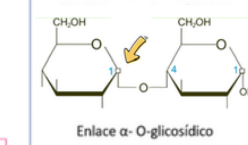


enlaces O-glicosídicos

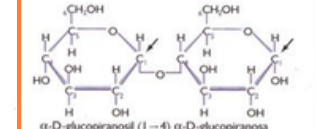


enlace O-glicosídico

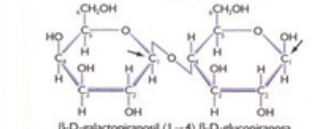
poden ser:



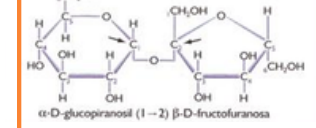
Maltosa



Lactosa



Sacarosa



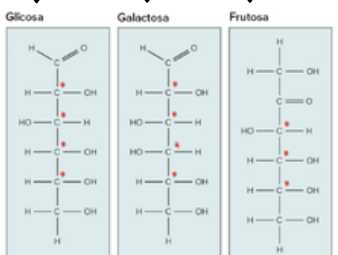
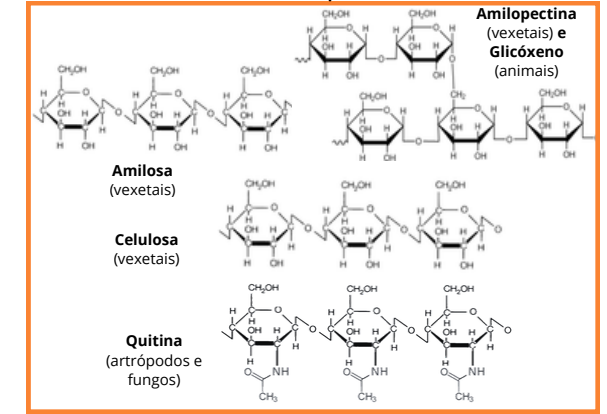
segundo a súa composición **poden clasificarse segundo dous criterios** **segundo a súa función**

segundo a súa composición	segundo a súa función
HOMOPOLISACÁRIDOS Formados polo mesmo tipo de monosacárido	DE RESERVA Proporcionan enerxía
HETEROPOLISACÁRIDOS Formados por monosacáridos diferentes	ESTRUTURAL Proporcionan soporte e protección

• AMIDÓN •
• GLUCÓXENO •
• CELULOSA •
• QUITINA •

• PECTINAS •
• HEMICELULOSAS •
• AGAR - AGAR •
• PEPTIDOGLUCANOS •

os máis importantes son



* Carbono asimétrico

cando se atopan en disolución experimentan un proceso de **ciclación**

