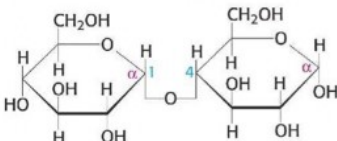
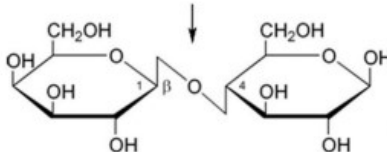
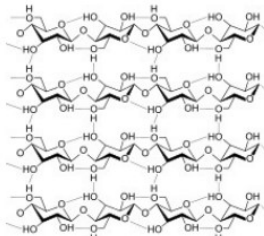
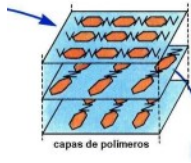


BIOMOLÉCULA	Monómeros	Clasificación	Enlaces	Propiedades	Funcións
GLÍCIDOS C, H, O	Monosacáridos	Monosacáridos (OSAS): glicosa, galactosa, frutosa, ribosa. ÓSIDOS: - Holósidos: - Oligosacáridos (2-10): maltosa, lactosa, sacarosa. - Polisacáridos (>10) ✓ Homopolisacáridos: glicóxeno, amidón, celulosa e quitina ✓ Heteropolisacáridos: agar-agar, pectinas, gomas.. - Heterósidos: glicolípidos, glicoproteínas.	HemiAcetálico: ciclación de ALDOSAS Hemicetálico: ciclación de aldehídos. O-Glicosídico: unión de monosacáridos. Pode ser: - Monocarbonílico. - Dicarbonílico Ou tamén: - Enlace α-glicosídico: - Enlace β-glicosídico:	Monosacáridos: Sólidos. Solubles en auga. Cristalinos. Branco. Doces. Poder reductor. Isomería. Actividade óptica. Disacáridos: = monosacáridos Poden ter ou non poder reductor. Polisacáridos: non son solubles, perden o carácter reductor.	Enerxética: glicosa e frutosa . Estrutural: celulosa e quitina (enlaces β). Reserva enerxética: amidón (plantas) e glicóxeno (animais).
Principais monosacáridos:			Principais disacáridos		
CHO H - C - OH OH - C - H H - C - OH H - C - OH CH₂OH glucosa (una aldohexosa) CH₂OH C = O OH - C - H H - C - OH H - C - OH CH₂OH frutosa (una cetohehexosa) CHO H - C - OH H - C - OH H - C - OH CH₂OH ribosa (una aldopentosa)			Principais disacáridos Maltosa: dúas moléculas α-D- glicopiranosas.  Lactosa: β-D- galactosa e β-D-glicosa unidas 1→4.  Sacarosa.		
			Principais polisacáridos		
			Celulosa:  Quitina:  Amidón e glicóxeno: 