

TEMA II. GLÍCIDOS OU HIDRATOS DE CARBONO:

1) Definición

2) Clasificación:

a) Monosacáridos:

1) definición

2) Monosacáridos mais importantes:

- Triosas. Isomería óptica
- Tetrosas
- Pentosas (Ribosa e Desoxirribosa)
- Hesoxas:
 - + Aldohexosas: Glicosa, galactosa e manosa
 - + Cetohehexosas: Fructosa

b) Disacáridos:

1) Definición

2) Enlace "O" glicosídico:

- monocarbonílico (maltosa)
- dicarbonílico (sacarosa)

c) Polisacáridos:

1) Definición

2) Clasificación:

a) Homopolisacáridos:

+ Definición

+ Tipos:

- amidón
- glicóxeno
- celulosa
- quitina

b) Heteropolisacáridos:

+ Definición

+ Tipos:

- Pectina
- Agar-agar
- Goma arábica

d) Glúcidos asociados a outras moléculas

3) Funcións dos glúcidos