



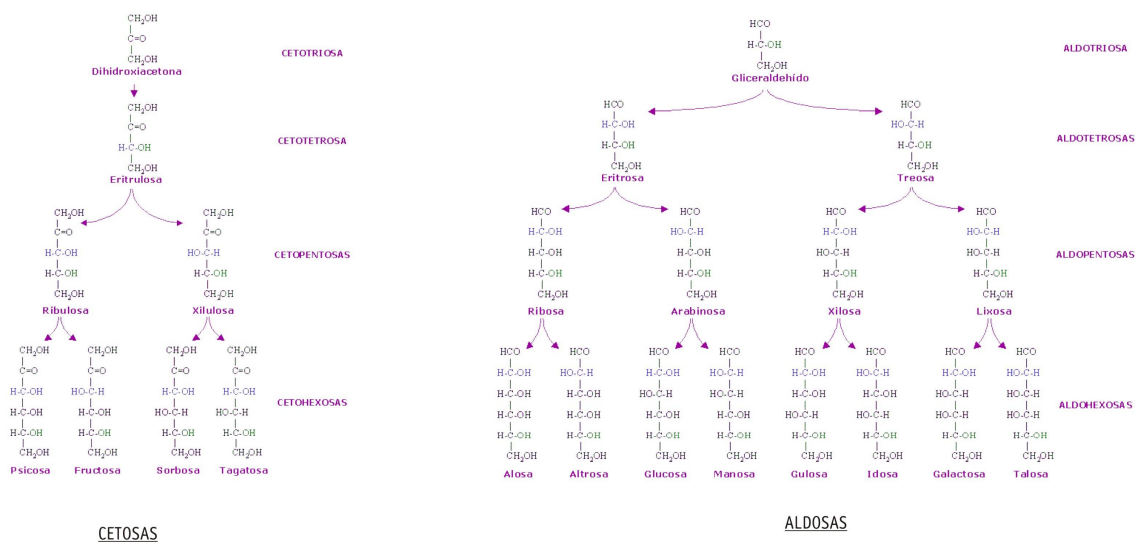
## CLASIFICACIÓN DE LOS GLÚCIDOS

### COMPUESTOS FORMADOS EXCLUSIVAMENTE POR AZÚCARES

#### 1.- OSAS o azúcares sencillos

- CETOSAS: osas o monosacáridos con grupo cetona.
- ALDOSAS: osas o monosacáridos con grupo aldehído.

Según el nº de carbonos serán triosas, terrosas, pentosas, hexosas y heptosas.



#### 2.- ÓSIDOS o azúcares formados por la unión de varios monosacáridos

- OLIGOSACÁRIDOS: unión de pocos monosacáridos. El grupo más significativo son los **DISACÁRIDOS**.

- ( ) - **Sacarosa**:  $\alpha$ -D-glucopiranosil (1  $\rightarrow$  2)  $\beta$ -D-frutofuranósido
- ( ) - **Maltosa**:  $\alpha$ -D-glucopiranosil (1  $\rightarrow$  4)  $\alpha$ -D- glucopiranosil
- ( ) - **Lactosa**:  $\beta$ -D-galactopiranosil (1  $\rightarrow$  4)  $\beta$ -D- glucopiranosil
- ( ) - **Celobiosa**:  $\beta$ -D-glucopiranosil (1  $\rightarrow$  4)  $\beta$ -D-frutofuranósido

- POLISACÁRIDOS: unión de muchos monosacáridos

- ( ) - **Homopolisacáridos**: formados por el mismo monosacárido repetido "n" veces.  
Ejemplos: almidón, glucógeno, celulosa, quitina
- ( ) - **Heteropolisacáridos**: formados por más de un tipo de monosacárido.  
Ejemplos: pectinas, hemicelulosas. Gomas,...

### COMPUESTOS FORMADOS POR AZÚCARES y POR OTRAS BIOMOLÉCULAS

- 1.- **GLUCOLÍPIDOS**: gangliósidos, cerebrósidos,...
- 2.- **GLUCOPROTEÍNAS**: aparecerán muchos ejemplos a lo largo del curso.
- 3.- **NUCLEOPROTEÍNAS**: por ejemplo la combinación de ADN e Histonas.