

کربوهیدرات ها

کربو هیدرات ها, در کنار پروتئین ها, نوکلئوتید ها, لیپید ها, یکی از چهار مولکول های سازنده حیات هستند که به ۳ نوع نشاسته, قند و فیبر تقسیم می شوند.

مونو ساکارید ها

مونو ساکارید ها, یا کربوهیدرات ساده, ساده ترین نوع کربوهیدرات ها هستند.

پنتوز

ریبوز

دئوکسی ریبوز

هگزوز

گلوکز

فروکتز

قند موجود در میوه ها می باشد.

گالاکتوز

گالاکتوز, قند شیر می باشد.

دی ساکارید ها

دی ساکارید ها, از دو مونو ساکارید تشکیل شده اند.

ساکارز

از یک گلوکز + فروکتز تشکیل شده که در قند و شکر مصرفی وجود دارد.

لاکتوز

لاکتوز یا قند شیر, از یک گلوکز و گالاکتوز تشکیل شده.

از دو گلوکز تشکیل شده، و در جوانه گندم و جو وجود دارد.

پلی ساکارید ها

کربوهیدرات های پیچیده یا پلی ساکارید ها، پلیمر های ساخته شده از مونوساکارید ها هستند.

فیبر

فیبر، مثل سلولز، یک پلی ساکارید غیر قابل هضم در انسان ها است که از واحد های مونوساکاریدی گلوکز تشکیل شده که با پیوند بتا، یا β -1,4 به یکدیگر متصل شده اند.

سلولز

یک پلی ساکارید ساختاری متشکل از گلوکز است که آنزیم تجزیه آن، سلولاز در جانوران وجود ندارد.

نشاسته

نشاسته، یک پلی ساکارید قابل هضم در انسان ها است که از واحد های مونوساکاریدی گلوکز تشکیل شده که با پیوند آلفا، یا α -1,4 به یکدیگر متصل شده اند.

گلیکوژن

گلیکوژن یک پلی ساکارید ذخیره ای در جانوران و قارچ ها است که در انسان در کبد و ماهیچه ها گلوکز را ذخیره می کند.

Related posts

• تخمیر چیست و چه انواعی دارد

Updated At:
username:

2026-05-04 05:16:49
x4748@tridectet.ir