Actividad para ficha interactiva

1. Selecciona en el cuadro todas las características que pertenezcan a los lípidos

Fuente de proteína fuente de reserva energética poseen un grupo amino poseen un grupo carboxilo están presentes en los azúcares

2. Une con una línea las características de los glúcidos (puedes seleccionar varias)

- Monosacáridos
- Disacáridos
- Polisacáridos

 muchos de ellos carecen de poder reductor

carbohidratos complejos formados por la unión de muchos monosacáridos

 En estado natural poseen de 3 a 7 átomos de carbono unidos entre sí

 Son solubles en agua y cristalizables

Pueden ser insolubles o formar dispersiones coloidales

 Son las unidades básicas (no hidrolizables) de los glúcidos.

 Se unen mediante un enlace O-glucosídico

3. Escribe V si es verdadero o F si es falso

✓ Los glúcidos son biomoléculas compuestas por C, H y O ( )

✓ Los polisacáridos químicamente se definen como polialcoholes con una función aldehído (aldosas) o cetona (cetosas)( )

✓ Los Monosacáridos son sólidos (cristalinos) de color blanco y de sabor dulce ( )

✓ En los disacáridos la naturaleza del enlace glicosídico determina si el disacárido tendrá capacidad reductora o no ( )

✓ Los monosacáridos están formados por mas de 7 átomos de carbono ( )

LIVEWORKSHEETS