

AUTOEVALUACIÓN TEMA 2. ESTRUCTURA DE GLÚCIDOS.

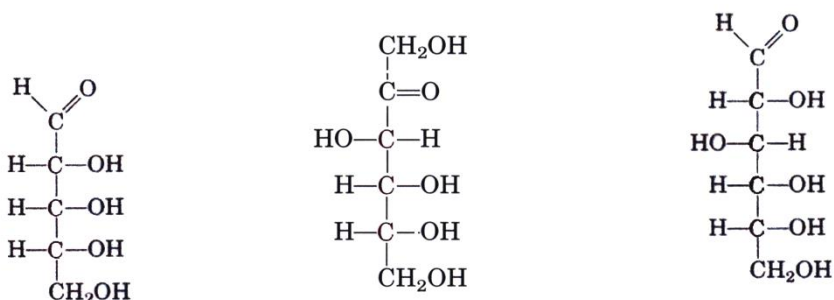
1. Representar utilizando las fórmulas de proyección de Fischer

- D-Glucosa
- L-Glucosa
- Un epímero de D-Glucosa (nombrarlo)
- D-Fructosa

Indicar los grupos funcionales más importantes de estos monosacáridos
Representar los dos anómeros de la D-glucosa.

2. Representar la α -D-glucosamina y α -D-galactosamina en forma cíclica. Numerar los carbonos. Señalar el C-anomérico.

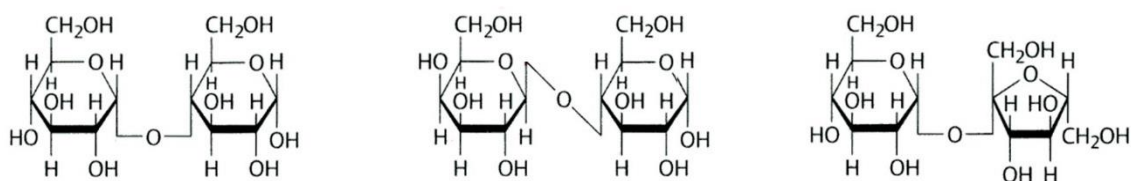
3. Decir a que compuestos pertenecen las siguientes formulas indicando en cada caso a qué tipo de monosacárido corresponde. Señalar los C asimétricos y decir cuántos estereoisómeros tiene cada uno.



4. Indicar si cada una de estas parejas son enantiómeros, anómeros, epímeros o parejas aldosa-cetosa.

- Gliceraldehído/dihidroxiacetona
- D-glucosa/D-fructosa
- α -D-glucopiranososa/ β -D-glucopiranososa
- D-galactosa/D-glucosa
- D-glucosa/L-glucosa

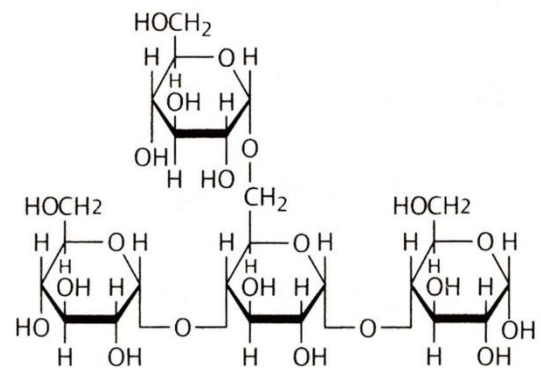
5. Sacarosa, Maltosa y Lactosa son los nombres comunes de los disacáridos que aparecen en la figura. Identificar y nombrar cada uno de ellos. Señalar los C anoméricos libres. Indicar si tienen carácter reductor o no y por qué.



6. Se representa parte de un polímero.

INDICAR:

- qué tipo de enlaces unen los monómeros
- qué monómero lo forma
- si presenta algún/os extremos reductores
- de qué polímero puede tratarse



7. Indicar la respuesta CORRECTA

- La glucogenina es una proteína
- El almidón es un oligosacárido altamente ramificado
- El glucógeno es un polisacárido lineal
- El almidón es un heteropolisacárido
- El glucógeno es un glucosaminoglucano

8. Los proteoglucanos son un grupo de macromoléculas formadas por:

- proteasas y disacáridos
- proteínas y monosacáridos
- proteínas y glucosaminoglucanos
- proteasas y glucosaminoglucanos
- proteínas y glucógeno