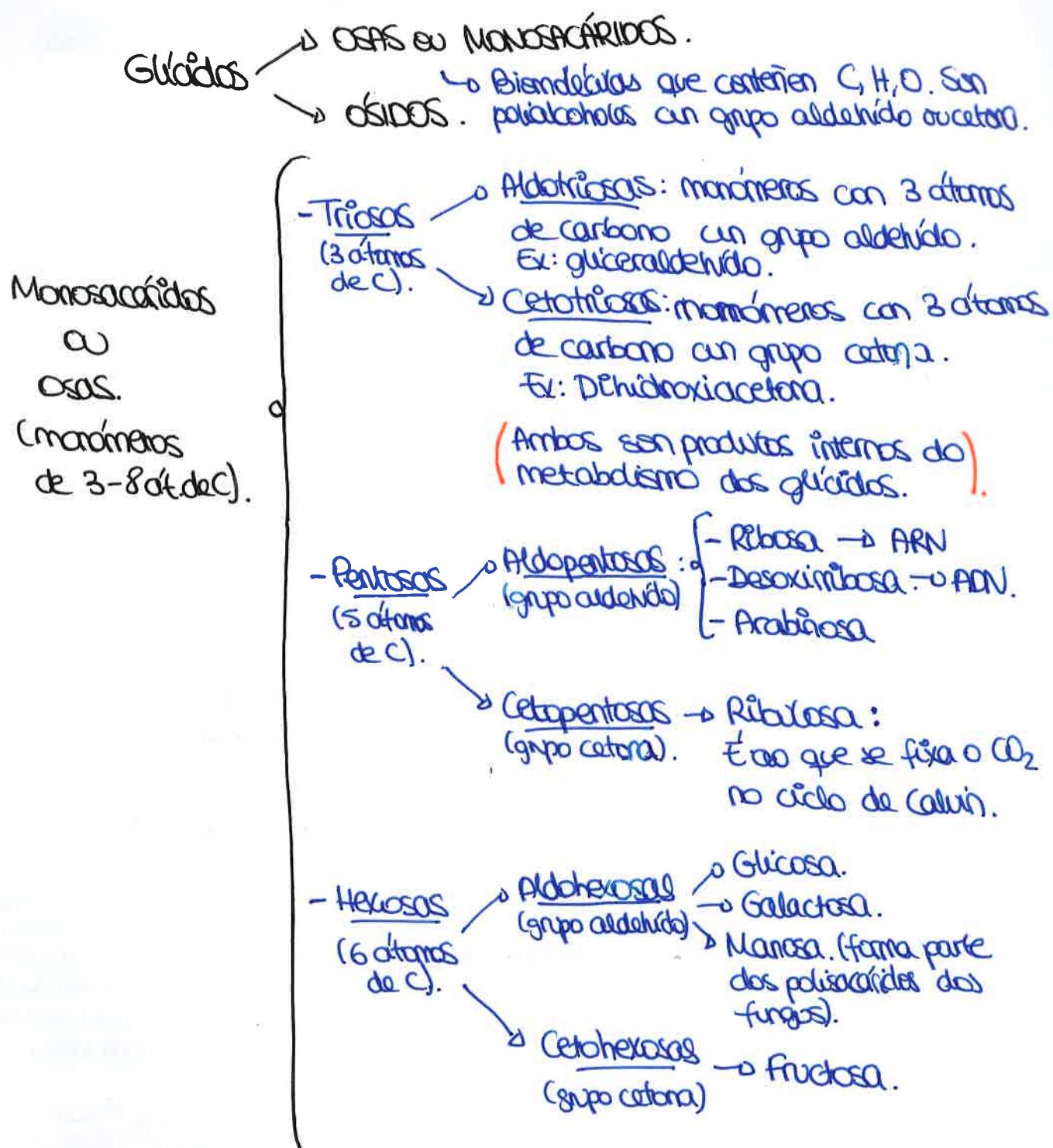


Tema 3]: Glicidos.

1. Clasificación de los glicidos.



OSÍDOS
(asociación
de osas ou
monosacáridos)

- Holósidos
(união só de
monosacáridos).

- disacáridos: contêm de 2 a 10 monosacáridos.

↳ Disacáridos:
(2 monosacáridos)

- lactosa
(glicosa + galactosa).
- sacarosa
(glicosa + frutosa)
- Maltosa
(glicosa + glicosa).

- Polisacáridos: mais de 10 monosacáridos.

↳ Homopolisacáridos: repetem o mesmo monosacárido.

• de reserva:
- glicoxeno
- amido.

• estruturais:
- quitina
- celulose.

↳ Heteropolisacáridos: não se repete o mesmo monosacárido.

• Glicos. • Hemicelulose.
• Pectina. • Ágar - ágar.

• MUCOPOLISACÁRIDOS

↓ AC. HIALURÔNICO
CONGOLOITIVA
HEPARINA

- Glicóis formados por PARTE Glucídica e Non Glucídica.

!! Non son
Holósidos !!

- Peptidoglicanos → mureína (parede bacteriana).
animais + glicídeos.

PROTEOGLICANOS da MATRIZ EXTRACELULAR

tec. conjuntivo

- Proteoglicanos → Ácido hialurônico: ligamento ósseo.
proteína + glicídeos.

ligamento ósseo.

- Mucopolisacáridos → Heparina: anticoagulante natural
que se atopa no sangue.

Condroitina: subs. de recheo

MUÇULAS do tec. cartilaginoso.

- Heterósidos → Anticoagulante da cor dos peixes: glicido + aglúton. → Digitalina → fármaco, trat. cardíacos.

→ Estreptomicina: antibiótico.

- Glicolípidos → Cerebrósidos. → Estão nas glicídeos lipídicos. → Gangliósidos. → células nervosas.
(Ver pax. 4P)

- Glicoproteínas → Glucoproteínas da membrana. glicídeo + proteína. → Núcleos de secreção.

Iglicocarídeos.

⊕ imp. a parte proteíca. → Hormônios gonadotrópicos (FSH, LH).

→ Glicoproteínas sanguíneas (fibrinolítico); coagulação do sangue.

2. Os monosacáridos.

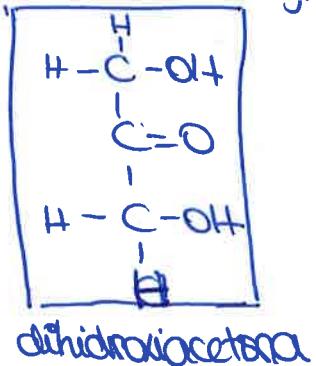
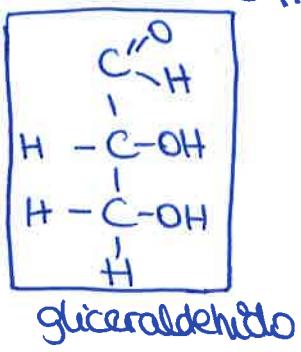
Os monosacáridos son moléculas de fórmula empírica $(\text{CH}_2\text{O})_n$, onde n é un número enteiro entre 3 e 8. Denomúname segundo o seu número de átomos de C e a terminación -osa.

Tenhen importancia por si mesmos porque constitúen as unidades, os monómeros, das que derivan os demás glicidos.

2.1. Estrutura química dos monosacáridos.

Podense definir como polialcoholes con función ou ben aldehido (o que se chaman aldoses) ou cetona (o que se chaman cetonas).

Os monosacáridos más simples son os trioses:



2.2. Propiedades físicas.

Os monosacáridos son sólidos cristalinos de cor branca, sabor doce e hidrosolubles, debido a que teñen ou ben un grupo aldehido ou cetona, que son compostos non ionizables neutros.

Non son hidrolizables, porque non se rompen.

2.3. Principais monosacáridos.

- Trioses: hai dous trioses, o gliceraldehido (aldosa) e a dihidroxiacetona (cetosa), que están presentes na degradación metabólica de glicosa, e dicit, no catabolismo da glicosa.

dicit

• Pentosas: destacan a desoxirribosa, ~~ribofosa~~ e a ribosa, que son os monosacáridos que forman parte do ADN e ARN, respectivamente (son aldosas) e tamén a ribulosa (cetosa), que incorpora ao CO₂ no ciclo de Calvin na fotosíntese.

• Hexosas: destacan:

- Glicosa, que é unha aldosa. É o monosacárido máis utilizado polos seres vivos para realizar a respiración celular e obter enerxía para realizar as actividades celulares do organismo.
- Fructosa, que é unha cetosa. Atópase no mel e nos froitos e é máis doce que a glicosa. Tamén se atopa no semen, que actúa como nutriente dos espermatozoides. Forma xunto a glicosa o disacárido sacarosa.
- Galactosa, que é unha aldosa. Non se atopa de forma libre na natureza. É un isómero da glicosa e con esta, forma o disacárido lactosa.

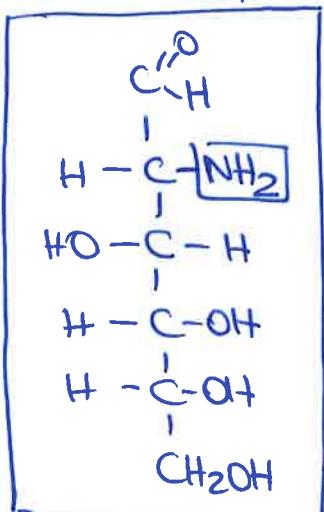
2.4. Funcións dos monosacáridos. ← (selectividade)

- función energética: constitúen as principais moléculas das que se obtén enerxía.
- función estrutural: constitúen estruturas biolóxicas, como a parede celular das células vegetais.
- función de comunicación intracelular, actuán como lugares de recoñecemento e marcadores biolóxicos.

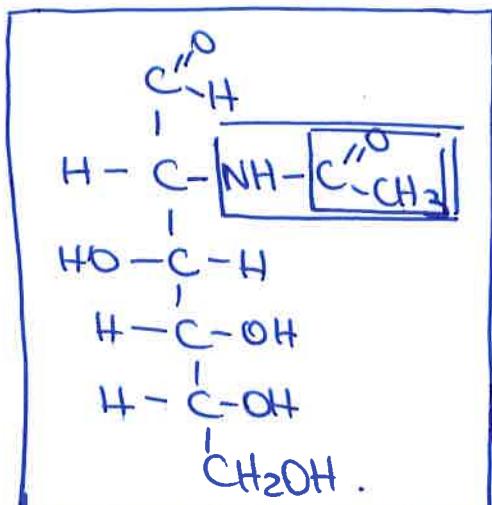
2.5. Derivados dos monosacáridos.

Algunhas moléculas de interese biolóxico, pola súa estrutura química, poden considerar ser derivados dos monosacáridos. Resultando substitución de -OH por outros grupos funcionais como amíns ou carboxilos.

- Aminosugos: destacan a D-glicosamina, que se forma polo sustitución dun grupo hidroxilo ($R-OH$) por un grupo amino no carbono 2º e a N-acetilglicosamina, que se forma polo adición dun grupo acetilo ($R-COCH_3$) á amina da glicosamina. Faz parte do polisacárido quitina.

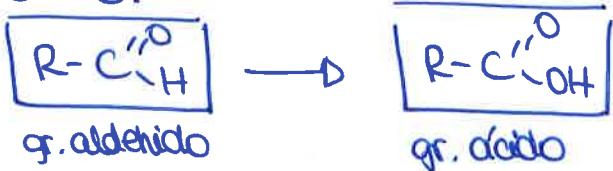


D-glicosamina



N-acetilglicosamina.

- Glicocíclidos: monosacáridos que tienen o grupo aldehido oxidado a grupo ácido.



Exemplo: vitamina C (ácido ascórbico).

3. Isomería nos monosacáridos.

Dois compostos son isómeros cando presentan a mesma fórmula molecular pero diferentes propiedades físicas e/ou químicas.

Nos monosacáridos salienta:

ISOMERIA
NOS MONOSACÁRIDOS

- Esteroisomeria
↳ Enantiomeros
 - Fomas D: presenta a forma D cando o R-OH do penúltimo carbono está á dereita.
 - Fomas L: presenta forma L cando o R-OH do penúltimo carbono está á esquerda.
- Isomería óptica
↳ Isomeros ópticos
 - Dextroxitros (+): unha disolución do monosacárido desviaria o plano de luz polarizada á dereita.
 - Levoxitros (-): unha disolución do monosacárido desviaria o plano de luz polarizada á esquerda.
- Isomería cíclica
↳ Anhídromos
 - Fomas α: posición TRANS.
 - Fomas β: posición CIS.

4. Ciclación dos monosacáridos.

Estudando o comportamento dos monosacáridos a partir das fórmulas líneais de Fischer, comprobouse que os reaccións químicas non se corresponden coas que eran de esperar supónendo que a súa estrutura era de cadea aberta. Por exemplo, averigouse que o grupo aldehido ($R-CHO$) actuaba de forma inusualmente estable. Este feito surxiu a existencia dunha forma ciclica que "enmascaraba" a reactividade do grupo aldehido.

Temos dois tipos de ciclación nos monosacáridos:

① Ciclación de todas as alddohexosas → mediante anel pirano

Oxígeno ao reaccionar o grupo aldehido ($R-C(=O)H$) situado no carbono 1 co grupo hidroxilo ($R-OH$) do carbono 5, dando lugar a un enlace



hidroxilo ($R-OH$) situado no carbono 1 e co grupo

hidroxilo ($R-OH$) do carbono 5, dando lugar a un enlace "hemiacetal intramolecular". Segundo a posición do $R-OH$ do carbono 1 (carbono anomérico), distinguense dous novas estruturas chamadas anomeros: α ou β .

x Un anomero é α cando o grupo hidroxilo ($R-OH$) está situado en posición TRANS, é dicir, está ao outro lado do plano onde está situado o último CH_2OH .

x Un anomero é β cando o grupo hidroxilo ($R-OH$) e o CH_2OH último están en posición CIS, isto é, ao mesmo lado do plano.

② Ciclación das aldopentosas e da cetohexosa fructosa (solida) → mediante anel furano



Nas aldopentosas, reacciona o grupo aldehido ($R-C(=O)H$) do carbono 1 co grupo hidroxilo ($R-OH$) do carbono 4, para formar a enlace "hemiacetal intramolecular".

Na fructosa, o grupo cetona ($R-C(=O)-R'$) do carbono 2, reacciona co hidroxilo ($R-OH$) do carbono 5 para formar o enlace "hemiacetal intramolecular".

Tamén se distinguen os anomeros de β .

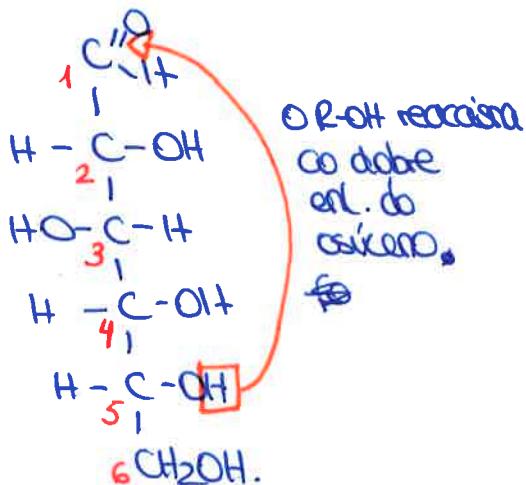
Dous reglos para ciclar:

- Os grupos hidroxilo ($R-OH$) situados á dereita nos fermos planos, situáñse no anel cara abajo, e os que están á esquerda, cara arriba.
- O último CH_2OH é sempre cara arriba.

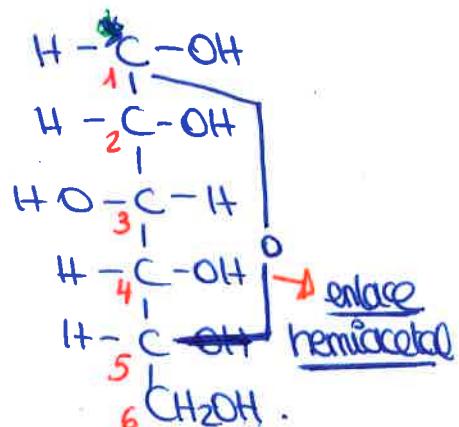
Varios ejemplos de ociación de aldohexosas:

I) Cida una D-glicosa para que adquira estructura de α -D-glico-piranosa.

(I) \rightarrow fírmelo a forma lineal.

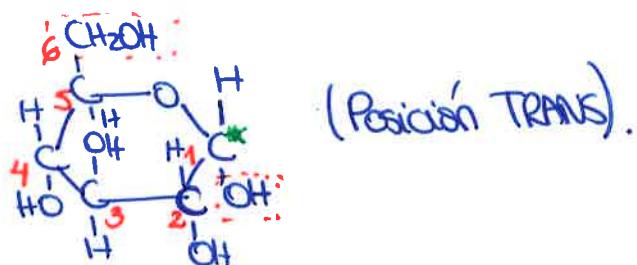


(II)



\Rightarrow C \rightarrow carbono anomérico.
Es porque está el OH a dereita.
se hace β , estaría a esquerda.

(III) \rightarrow Escribo a molécula ciclada.



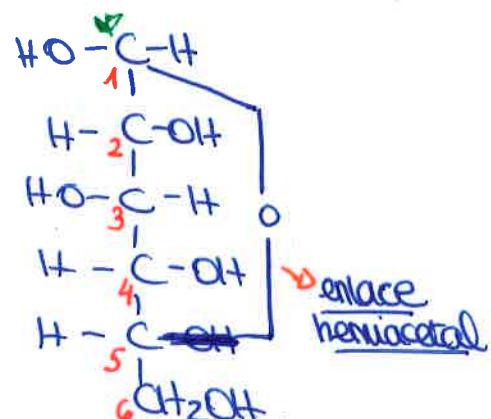
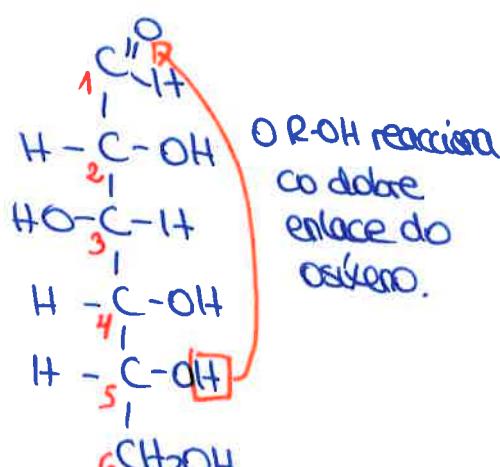
Fórmula: α -D-glico^{CH₂OH}piranosa.

Andrés d. ciclo pirano.
Posición TRANS.

② Cíclica unha D-glicosa para que adquira estrutura de β -D-glicopiranosa.

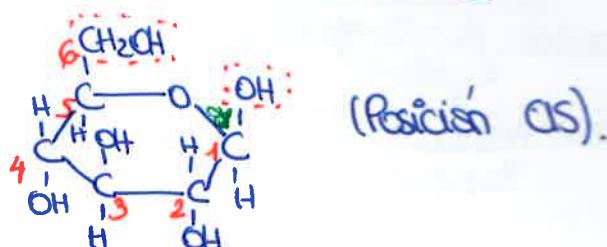
Ⅰ → formula a forma lineal.

Ⅱ



→ C → carbono anómérico.
Como é a forma β , situando á esquerda.

Ⅲ → Escribo a molécula ciclada.

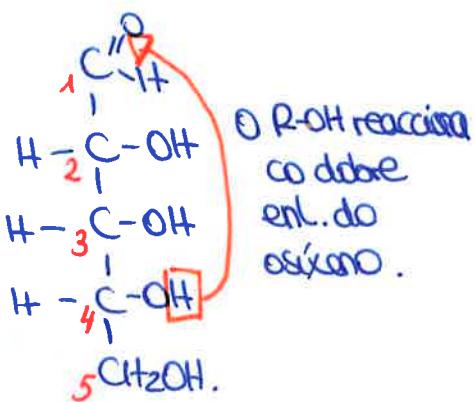


Fórmula: β -D-glicopiranosa.
Anómero β .
Posición αS. Aldo pirano.

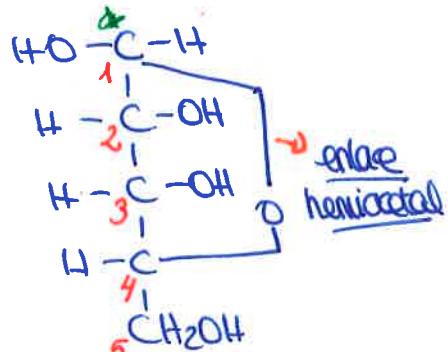
Véxamos agora exemplos de ciclación de aldopentosas:

① Cicla una D-riboza para que adquira est. de β -D-ribofuranosa.

(I) \rightarrow fórmula a forma lineal.

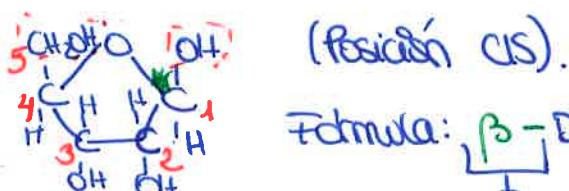


(II)



\rightarrow C \rightarrow carbono anómico.
Como é forma β , sitúate a seq.

(III) Escribo a molécula ciclada.



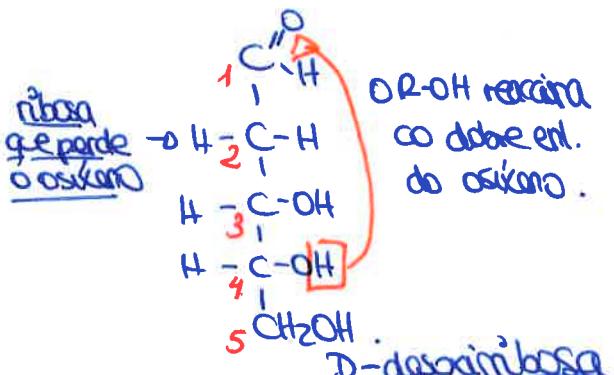
Fórmula: β -D-ribofuranosa

Anómico.
Posiciones.

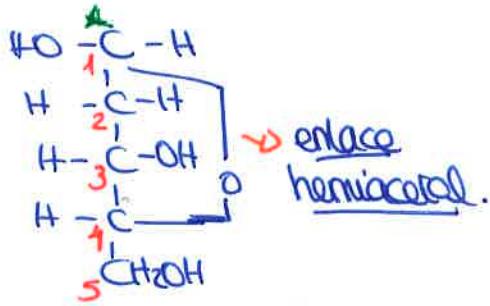
Ciclo furano.

② Cicla una D-desoxiribosa para que adquira est. de β -D-desoxiribofuranosa.

(I) \rightarrow fórmula lineal.

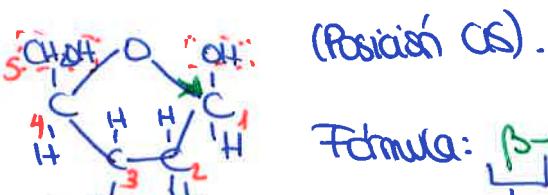


(II)



\rightarrow C \rightarrow carbono anómico.
Como é forma β , sitúate a seq.

(III) Escribo a molécula ciclada.



Fórmula: β -D-desoxiribofuranosa

Anómico.
Posiciones.

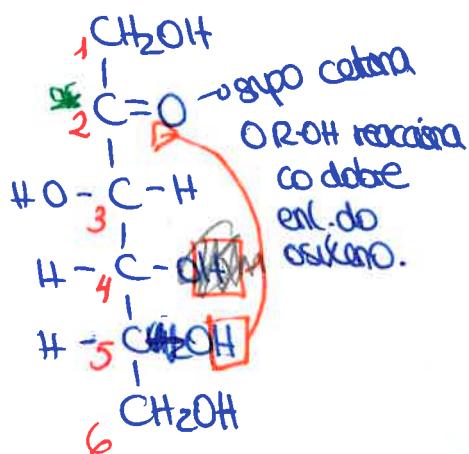
D-riboza
sen O.

Ciclo furano.

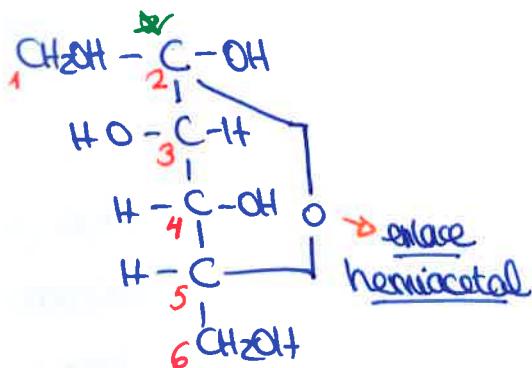
Veamos como se cierra la cetohexosa fructosa:

① Cierra una D-fructosa para que adquiera estructura de α -D-fructofuranosa.

② \rightarrow fórmula lineal.



③



* C → carbono anómico.
Cero é forma α , o ROH sitúase á dereita.

④ \rightarrow Escribo a molécula ciclada.



Fórmula: α -D-fructofuranosa.
Anómero d.
Posición TRANS.

Ciclo furano.

5. Os disacáridos.

Os disacáridos son holosídos disacáridos, isto é, son a unión de monosacáridos en osas de 2 a 8, neste caso 2.

Como grupo, os disacáridos están presentes na membrana celular realizando funcións de reconocemento intracelular.

5.1. Enlace O-glicosídico.

O enlace O-glicosídico é un enlace covalente (forte) que une dous monosacáridos, formando un disacárido.

Consiste na unión dos grupos hidroxilo ($R-OH$) de 2 monosacáridos, nos que se desprende H_2O , e quedan 2 monosacáridos unidos covalentemente polo oxíxeno formando un disacárido.

Un enlace O-glicosídico, se o 1^{o} monosacárido é α , o enlace tamén será α e se é β , o enlace será β .

Pode ser:

- Monocarbónico: o enlace prodúcese entre o carbono anómico do primeiro carbono e outro calquera do segundo. Nomeáñase co 1^{o} monosacárido rematado en -osil e o 2^{o} , en -osa.
- Dicarbónico: o enlace prodúcese entre ambos carbonos anómicos das dous monosacáridos. O exemplo é a sacarosa. Nomeáñase co 1^{o} monosacárido rematado en -osil e o 2^{o} , en -ósido.

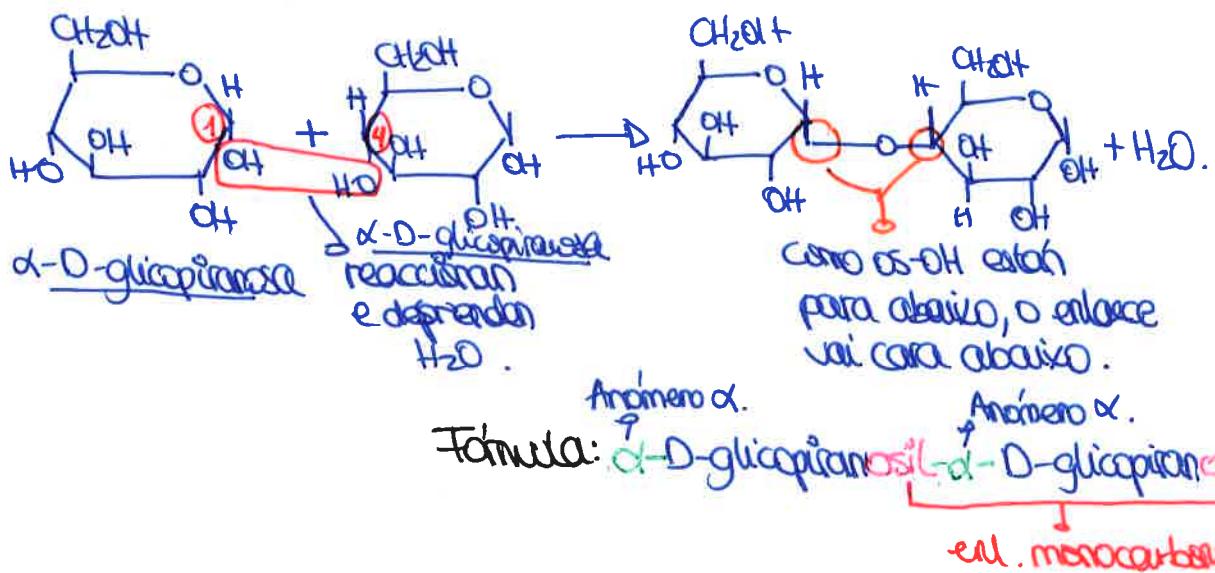
5.2. Propiedades dos disacáridos.

Son sólidos cristalinos de cor branca, sabor doce e hidrosolubles, ~~(fibras)~~

Ademais, son hidrolizables, xa que con enzimas pódense romper en 2 monosacáridos.

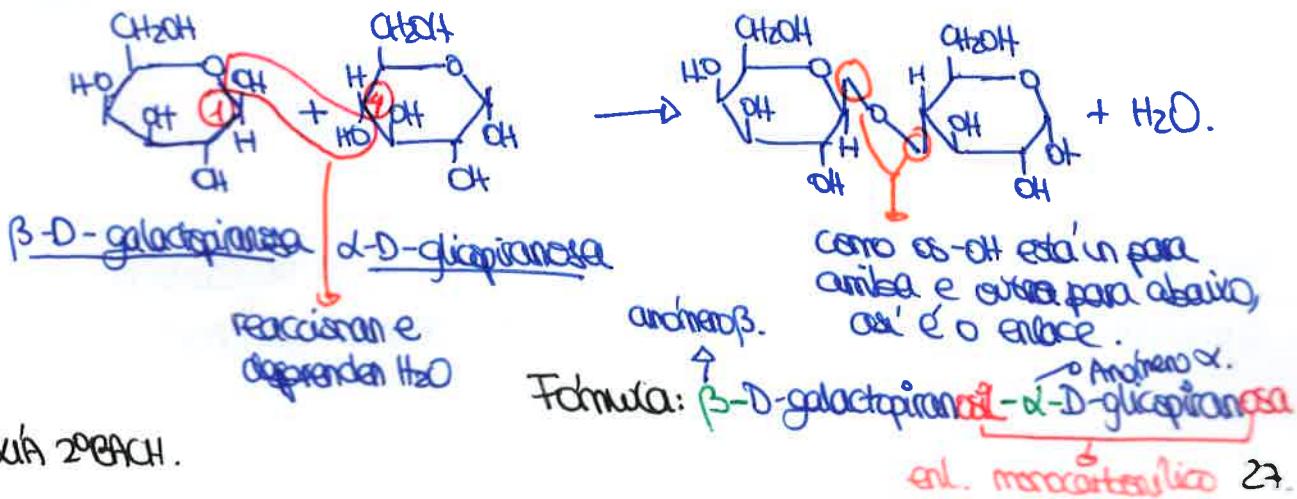
5.3. Principais disacáridos e as suas fórmulas.

- Maltosa: está constituída pola unión de dous α -D-glicopiranoses. glicosas, donde a primeira ten que ser unha α e a segunda α ou β . O enlace que se establece é $\alpha(1 \rightarrow 4)$, establecese entre o carbono 1 da 1^ª glicosa co carbono 4 da segunda. É un produto intermedio na degradación do amídeo. Monocarbónico
Como se formula? ^{Ex:} Sabendo que a maltosa está formada por 2 α -D-glicopiranoses, mediante un enlace $\alpha(1 \rightarrow 4)$, formula e nomea o disacárido.



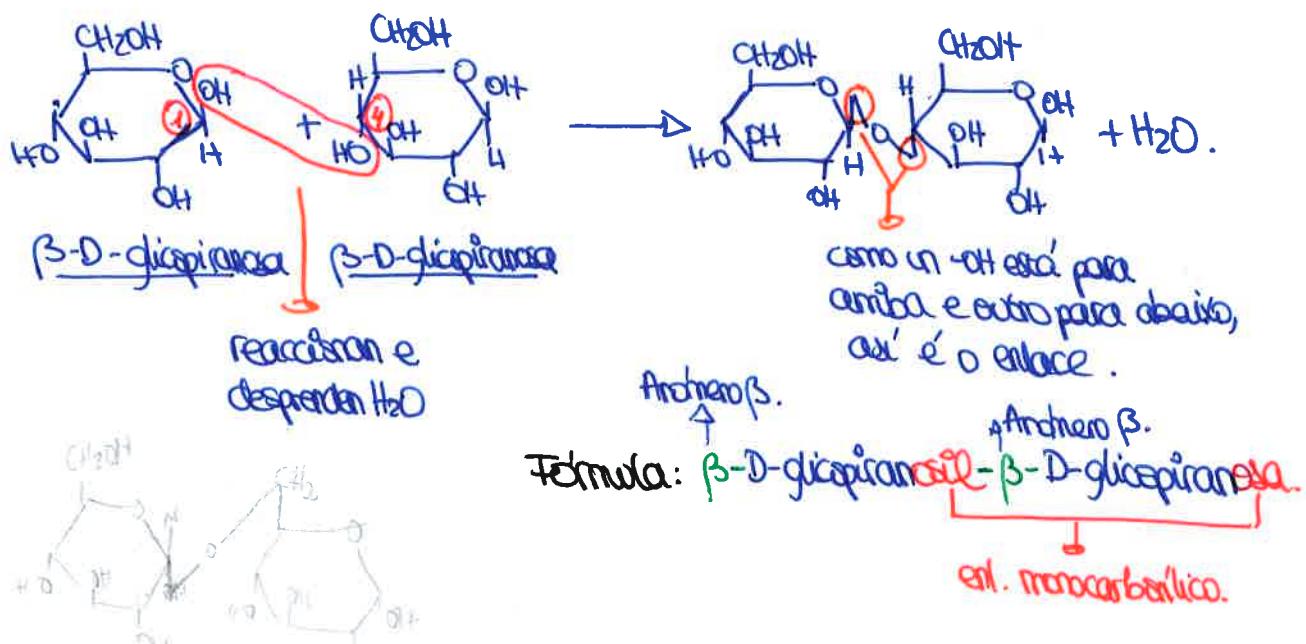
- Lactosa: resulta da unión dunha β -D-galactopiranosa e unha molécula de glicosa, xa sexa α ou β . A lactosa está presente no leite de todos os mamíferos. Monocarbónico.

Como se formula? ^{Ex:} Sabendo que a lactosa está formada por unha β -D-galactopiranosa e unha α -D-glicopiranosa mediante un enlace $\beta(1 \rightarrow 4)$, formula e nomea o disacárido.



• Celobiosa: non se atopa libre na natureza e obtense por hidrólise da celulosa. Está constituída pola unión de dous β -D-glicopiranosas mediante enlace $\beta(1 \rightarrow 4)$. Monocarbónico

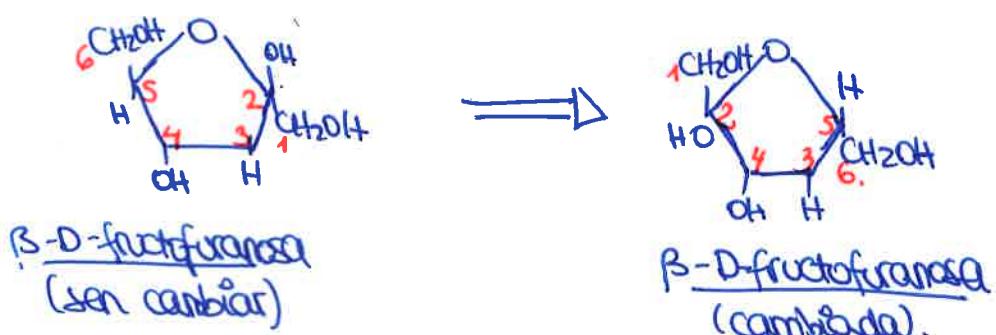
Como se formula? Ex: Sabendo que a celobiosa está formada por 2 β -D-glicopiranosas mediante $\beta(1 \rightarrow 4)$, formula e nomea este disacárido.



• Sacarosa: formase pola unión dunha α -D-glicopiranosa cunha β -D-fructofuranosa, mediante un enlace dicarbónico $\alpha(1 \rightarrow 2)$.

É o principal disacárido dos vexetais.

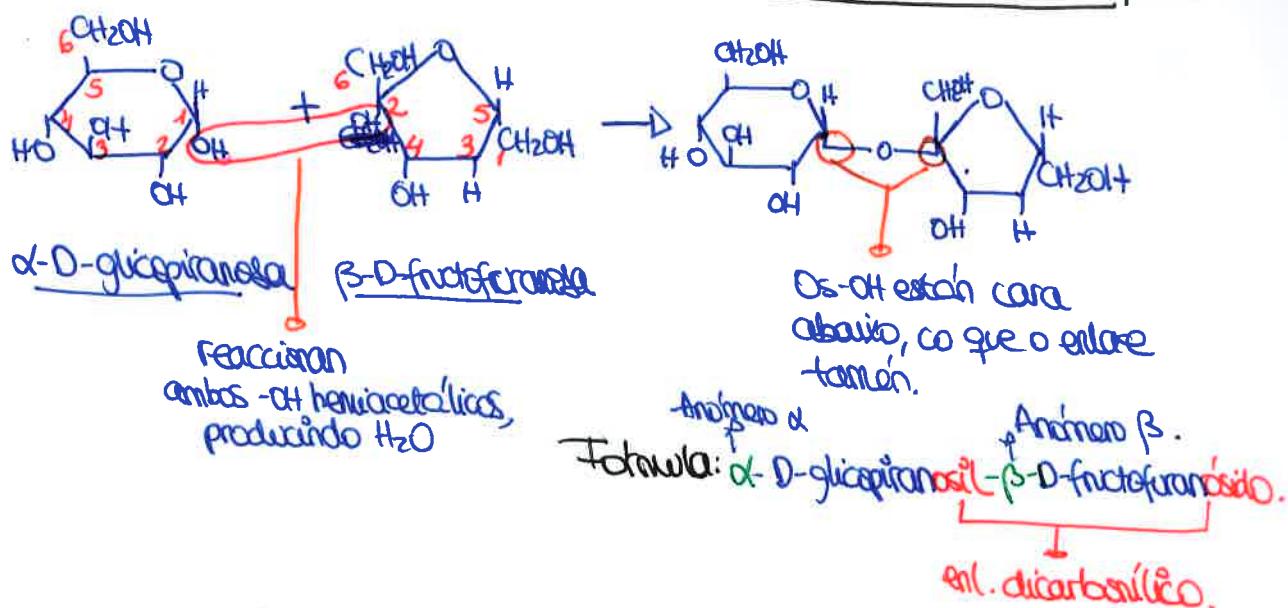
Como se formula? Para formula-la, debemos realizar un pequeno cambio na β -fructofuranosa aozer un enlace ~~β~~ $\alpha(1 \rightarrow 2)$.



Que fago? Cambiamos de posición o C-2 co C-5, e ao cambiado, cambiamos de posición aos substitúntes de ambos carbonos.

Uma vez feito o combóio na β -frutofuranosa, faz o enlace O-glicosídico.

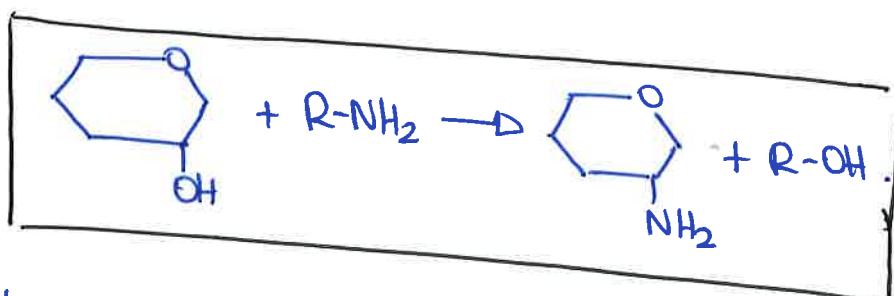
Recordamos: α -D-glicopiranosa + β -D-frutofuranosa $\alpha(1 \rightarrow 2)$



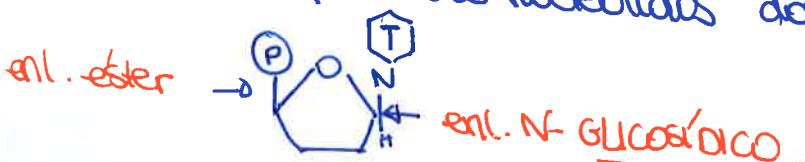
5.4. Enlace N-glicosídico.

Este é enlace ten lugar entre un monosacárido e un composto aminado, que contén un grupo amino ($\text{R}-\text{NH}_2$). Da lugar a unha molécula na que o grupo hidroxilo ($\text{R}-\text{OH}$) dun monosacárido se substitúe polo grupo amino.

Este é:



Este enlace forma parte dos nucleótidos dos ácidos nucleicos.



6. Os polisacáridos.

Os polisacáridos son macromoléculas formadas pola unión de numerosas moléculas de monosacáridos mediante enlaces O-glicosídicos. Son, polo xeral, insolubles en auga.

Distinguimos dous tipos de polisacáridos, homopolisacáridos e heteropolisacáridos.

6.1. Homopolisacáridos: polisacáridos de reserva.

Os seres vivos obténen enerxía pola oxidación da glicosa, polo que os seres vivos debent almacenar, e almacenar en forma de polisacáridos de reserva.

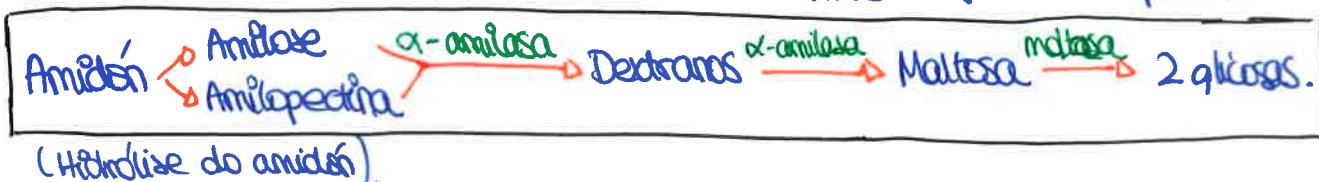
Os máis importantes son o amido e o glicoxano.

- u Amido:

É o principal polisacárido de reserva dos vexetais e está formado por millores de moléculas de α -D-glicopiranosas. Atópase en sementes e máis en tubérculos, nuns plastos chamados amíloplastos. Está constituído por dous tipos diferentes de polímeros:

- Amilose: representa un 30% do amido. Encántase na parte interior e está formada por α -D-glicopiranosas unidas por enlaces $\alpha(1\rightarrow 4)$. Adopta forma de helice con 6 moléculas de glicosa por volta.
- Amilpectina: representa un 70% do amido e encántase na parte exterior. Está formada por moléculas de glicosa que se unen mediante enlaces $\alpha(1\rightarrow 4)$ e por ramificacións continuas, que se unen por enlaces $\alpha(1\rightarrow 6)$.

A digestión deste polisacárido nos animais segue este proceso:



Nota: os enlaces das ramificações $\alpha(1\rightarrow6)$ hidrolízase coa enzima $\alpha(1\rightarrow6)$ glucosidasa.

Nos vexatos, as sementes contén un enzima diferente que os animais, o β -amilosa, que hidroliza o amido ata a maltosa.

• Glicoxeno:

É o polisacárido de reserva nos animais. As súas moléculas son longas cadeas de glicosa unidas por enlaces $\alpha(1\rightarrow4)$, que presentan tamén ramificacións con enlaces $\alpha(1\rightarrow6)$. A súa estrutura é semellante a da amilopectina, pero máis ramificada.

Na hidrólise do glicoxeno intervénen os mesmos enzimas que no amido, e segundo o mesmo proceso.

Almacéñase en forma de gránulos no citoplasma das células animais, principalmente no fígado e nos músculos.

Os animais, en definitiva, transforman o amido que ~~el~~ ingieren en glicoxeno, transformándoo todo en glicosa e logo, formando o glicoxeno.

6.2. Homopolisacáridos: polisacáridos estruturais.

Os polisacáridos estruturais, que son a celulosa e mais a quitina, forman parte da parede celular vexetal e do exoesqueleto dos artrópodos.

A característica común deste tipo de polisacárido é que os monómeros teñen estrutura β e non α , o que lleva da unha maior resistencia á molécula.

• Celulosa:

É un homopolisacárido formado exclusivamente por moléculas de β -D-glicopiranosa unidas por enlace $\beta(1 \rightarrow 4)$, que conteñ desde varios centos a milhares de moléculas. É insoluble en auga. Ten función estructural e constitúe o principal componente da parede das células vexetais. É a biomolécula máis abundante.

Na celulosa hai longas cadeas de β -D-glicopiranosas e as cadeas úñense entre si (^{entre partes de H}) constitúndo os microfillos, que a súa vez se unen formando fibras e que a súa vez se agrupan dando orixe ás fibras de celulosa. Esta estrutura fai que as fibras sexan moi ríxidas e insolubles na auga, o que explica a súa función nos plantas.

Os animais non poden utilizar a celulosa como fonte enerxética xa que non posúen a enzima celulasa, que rompe os enlaces $\beta(1 \rightarrow 4)$. Non obstante, é importante na dieta xa que estimula ao intestino e facilita a defecación.

Esta enzima está presente en moitas bacterias que viven en simbiose no estómago dos herbívoros.

• Quitina:

É o principal componente do exoesqueleto dos artrópodos e das paredes celulares nos fongos. Trátase dun polímero de unidades de N-acetilglucosamina, derivado amirado da glicosa que conta un resto acetilo. Están unidas mediante enlace $\beta(1 \rightarrow 4)$.

Ten una estrutura semellante á da celulosa, pero establece uns enlaces parte de H máis fortes debido á presenza do grupo N-acetilo.

6.3. Heteropolisacáridos.

Son polisacáridos en cuxa estrutura alternan 2 ou máis monosacáridos distintos. Os principais son:

- Pectinas: Componentes das paredes vexetais, xa que forman unha matriz onde se localizan os fibras de celulosa.
- Hemicelulosas: facilitan a entrada de fibras de celulosa na matriz de pectinas.
- Gomas: Desempeñan unha función defensiva ao tapar feridas das plantas.
- Ágar-ágár: atópase nas algas vermelhas e úsase como espediente na industria alimentaria e como medio de cultivo en microbiología.

PREGUNTAS DE SELECTIVIDADE

- x Que é un glíxido? ~~galactosa~~
- x Que é un monosacárido desde o punto de vista biológico e químico?
- x Isomería dos monosacáridos.
- x Conceptos de: carbono asimétrico, carbono anomérico, hidroxilo hemiacetalico, enlace hemiacetalico, fitramolecular, enantiomeros D e L, deshidroxios e ketoáxidos, anchuros α e β .
- x Ciclación de monosacáridos. Círculo pirano e furano.
- x DISACÁRIDOS:
 - enlace N-glicosídico.
 - enlace O-glicosídico. β -monocarbonílico e dicarbonílico.

- Principais disacáridos, saber a súa composición, tipo de enlace que presentan, formular e nomear.

x Polisacáridos:

- Homopolisacáridos
(más importante)

{

- función enerxética → amido → glicoxeno.
Saber función, estrutura, enzimas que o hidrolizan.
- función estructural → celulosa → quitina.
Saber estrutura e función.

- Heteropolisacáridos: nomear algún diendo a súa función (menos importante) bioloxica.

x Glicídos asociados a molécula non glicídica: nomear algún.

x Reactivo de Fehling.

x Adsorción do lugol no amido.