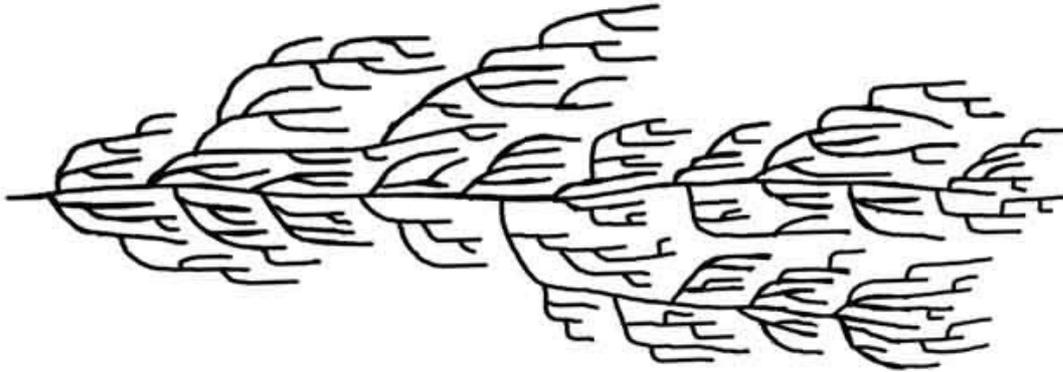


ALMIDON



Estructura ramificada del almidon.

El almidón es el principal polisacárido de reserva en los vegetales. Resulta de la mezcla de dos polisacáridos, la amilopectina y la amilosa, ambas formadas por unidades de glucosa.

La amilosa en principio es una cadena lineal y formaría el tronco de esta estructura ramificada, mientras que la amilopectina es el polisacárido que se ramifica (cada 20 o 30 glucosas) dando en conjunto esta estructura en forma de árbol.

En general el almidón contiene entre el 20% y el 30% de amilosa el resto lo forma la amilopectina.

El almidón se encuentra se encuentra en las células formando gránulos de entre aproximadamente 2 y 100 micras.