

PROFESORA: LUZ ELENA CERVANTES
MONROY

ALUMNA: ESMERALDA DE JESUS CRUZ
ARGUELLO

MATARIA: BIOQUIMICA



ENSAYO LIPIDOS

Los lípidos es que son moléculas insolubles en agua, pero solubles en los solventes orgánicos corrientes como el éter

La palabra lípidos tiene varios sinónimos uno de ellos es grasa y los aceites forman parte de los tejidos animales y vegetales y conforman una importante reserva energética también existen ciertos lípidos que se consideran esenciales para el organismo puesto que los puede sintetizar el cuerpo por sí mismo si estos no están presentes en la dieta en pequeñas cantidades pueden producir enfermedades y deficiencias hormonales

Los aceites tienen un punto de fusión muy bajo estos son líquidos en temperatura ordinaria

Las grasas tienen diversas funciones algunas de ellas son las siguientes almacenamiento reserva o fuente de energía

Su función estructural y protección de algunos órganos: forman parte de las membranas celulares de las vainas que cubren los nervios de la envuelta de los órganos internos también tienen otras funciones al actuar como hormonas mensajeros intracelulares como vitamina que sirven como medio de transporte de vitaminas liposolubles, las grasas se encuentran en diversos alimentos como: aceites vegetales, maíz girasol, cacahuate, etc. grasas animales: tocino, manteca de cerdo, pescado, etc

dentro de la nutrición animal es necesario implementar una combinación de ácidos grasos, por ejemplo

Triglicéridos (lípidos simples)

Los fosfolípidos (lípidos complejos)

Otros lípidos (esteroles y vitaminas liposolubles)

Los ácidos grasos son moléculas que pertenecen a los lípidos ya que están formados por una larga cadena de carbonos e hidrógenos unida por un extremo a un grupo ácido (carboxilo-COOH).

Un ácido graso es saturado cuando todos los carbonos de su cadena se unen por enlaces simples.

Un ácido graso es insaturado cuando en esa cadena hay uno (monoinsaturado) o más (poliinsaturado) enlaces dobles uniendo sus carbonos es más complicado convertir los ácidos grasos saturados en moléculas más pequeñas que pueden traspasar las paredes de los capilares sanguíneos y las membranas celulares. Por lo tanto, en ocasiones pueden generar arterioesclerosis

Los lípidos cumplen funciones diversas en los organismos vivos, entre ellas la de reserva energética (como los triglicéridos), estructural (como los fosfolípidos de las bicapas) y reguladora (como las hormonas esteroideas). Además, se les atribuye la capacidad de ser aislantes naturales, ya que son malos conductores del calor.

Las enfermedades por almacenamiento de lípidos, o lipidosis, son un grupo de trastornos metabólicos heredados en los cuales cantidades perjudiciales de materiales grasos llamados lípidos se acumulan en algunas de las células y tejidos del cuerpo. Las personas con estos trastornos no producen suficiente de una de las enzimas necesarias para metabolizar los lípidos o producen enzimas que no funcionan adecuadamente. Con el tiempo, este almacenamiento excesivo de grasas puede causar daño tisular y celular permanente, particularmente en el cerebro, el sistema nervioso periférico, el hígado, el bazo y la médula ósea.

CONCLUSION: los lípidos permiten formar estructuras celulares son esenciales para la vida y aunque creamos que son malos no debemos suprimirlos de la dieta simplemente moderarlos