

ENFERMERIA

DOCENTE

LUZ ELENA CERVANTES MONROY

ALUMNO: PABLO CORDOVA SANTIZ

MATERIA: BIOQUIMICA

ACTIVIDAD: SUPER NOTAS

FECHA: 26/06/20

6 "A"

IMPORTANCIA BIOLÓGICA DE ALGUNOS LÍPIDOS

GRASAS O TRIGLICÉRIDOS

Los triglicéridos son un tipo de grasa. Son el tipo más común de grasa en nuestro cuerpo. El cuerpo cambia estas calorías adicionales en triglicéridos, y los almacena en las células de grasa. Cuando el cuerpo necesita energía, libera los triglicéridos.



CERAS

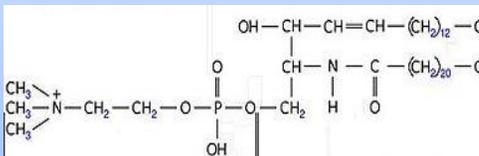
Los céridos o ceras son lípidos saponificables formados por la unión de un ácido graso de cadena larga. Puede desempeñar función protectora al actuar como adherente de partículas extrañas, como en el canal auditivo de los mamíferos. Puede desempeñar función estructural como la cera de los panales de abeja

FOSFOLÍPIDOS

Son un tipo de lípidos saponificables que componen las membranas celulares, compuestos por una molécula de alcohol (glicerol o de esfingosina). Sus funciones son fundamentales para que la célula exista como tal. Actúan como mensajeros en la transmisión de señales al interior de la célula. Actúan como surfactantes pulmonares.

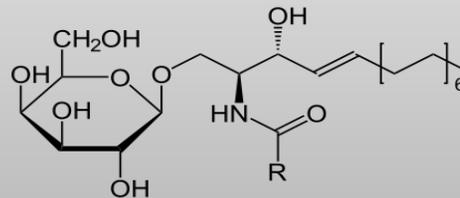
ESFINGOLÍPIDOS

Aparte de su papel estructural como componentes de las membranas, los esfingolípidos regulan la dinámica de éstas y forman parte de los micro dominios de membrana denominados balsas de membrana que tienen propiedades y funcionalidad propias



GLUCOLÍPIDOS

Es un lípido que se encuentra unido a un hidrato de carbono. En la membrana celular, los glucolípidos son parte de los hidratos de carbono que solamente se enlazan a los lípidos en el interior de ciertos orgánulos y en la parte externa de la membrana plasmática.



CERAS

Los céridos o ceras son lípidos saponificables formados por la unión de un ácido graso de cadena larga. Puede desempeñar función protectora al actuar como adherente de partículas extrañas, como en el canal auditivo de los mamíferos. Puede desempeñar función estructural como la cera de los panales de abeja

TERPENO

Son unas sustancias químicas aromáticas que se encuentran en una gran variedad de plantas, alimentos y aceites esenciales. Entre sus funciones destacan la coloración, actúa como repelente y la aromatización que facilita la polinización de las plantas

TERPENO

Son unas sustancias químicas aromáticas que se encuentran en una gran variedad de plantas, alimentos y aceites esenciales. Entre sus funciones destacan la coloración, actúa como repelente y la aromatización que facilita la polinización de las plantas

CAROTENOIDES

Son compuestos naturales presentes en diversas estructuras de plantas y en gran variedad de animales, algas, hongos y bacterias. Estos compuestos son importantes en la protección de macromoléculas biológicas contra el daño oxidativo

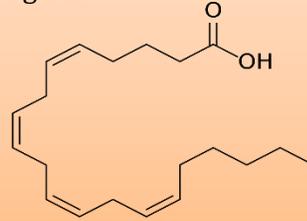
ESTEROIDES

Son medicamentos que se usan con frecuencia para tratar a personas con asma.



EICOSANOIDES

Son moléculas de constitución lipídica (grasa), fisiológicamente activas que actúan como potentísimos reguladores intracelulares y que participan de distintos procesos biológicos.



VITAMINAS (D; E y K)

Estas vitaminas se absorben más fácilmente por el cuerpo en la presencia de la grasa alimentaria.

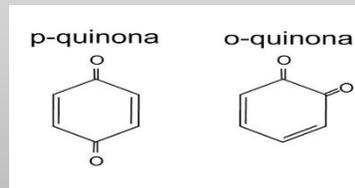
- Vitamina D: Esta vitamina le ayuda al cuerpo a absorber el calcio.
- Vitamina E: Ayuda al cuerpo a formar glóbulos rojos y a utilizar la vitamina
- Vitamina K: Es necesaria porque sin ella, la sangre no se solidificaría (coagularía).

LIPOPROTEÍNAS

Son macromoléculas cuya función es empaquetar los lípidos insolubles en el medio acuoso del plasma y transportarlos desde el intestino y el hígado a los tejidos periféricos y, desde éstos, devolver el colesterol al hígado para su eliminación del organismo en forma de ácidos biliares fundamentalmente.

QUINONAS

Es una clase de compuesto orgánico que deriva formalmente de compuestos aromáticos (como benceno, naftaleno o antraceno). Se utiliza como intermediario en la síntesis química para la hidroquinona y otros productos químicos.



DOLICOLES

Son compuestos poliprenoides no vitamínicos. Se trata de una familia de alcoholes isoprenoides de cadena muy larga (de 80 a 100 átomos de C) ya que está formado por entre 17 y 21 unidades de isopreno. Interviene en la síntesis de los oligosacáridos que aparecen unidos a las glicoproteínas

“BIBLIOGRAFIA”

<https://www.casapia.com/blog/salud-natural/lipidos-importancia-y-clasificacion.html>

<https://accessmedicina.mhmedical.com/content.aspx?bookid=1441§ionid=100482965>