



**UDS**

**UNIVERSIDAD  
DEL SURESTE**

**"Pasión por  
educar"**

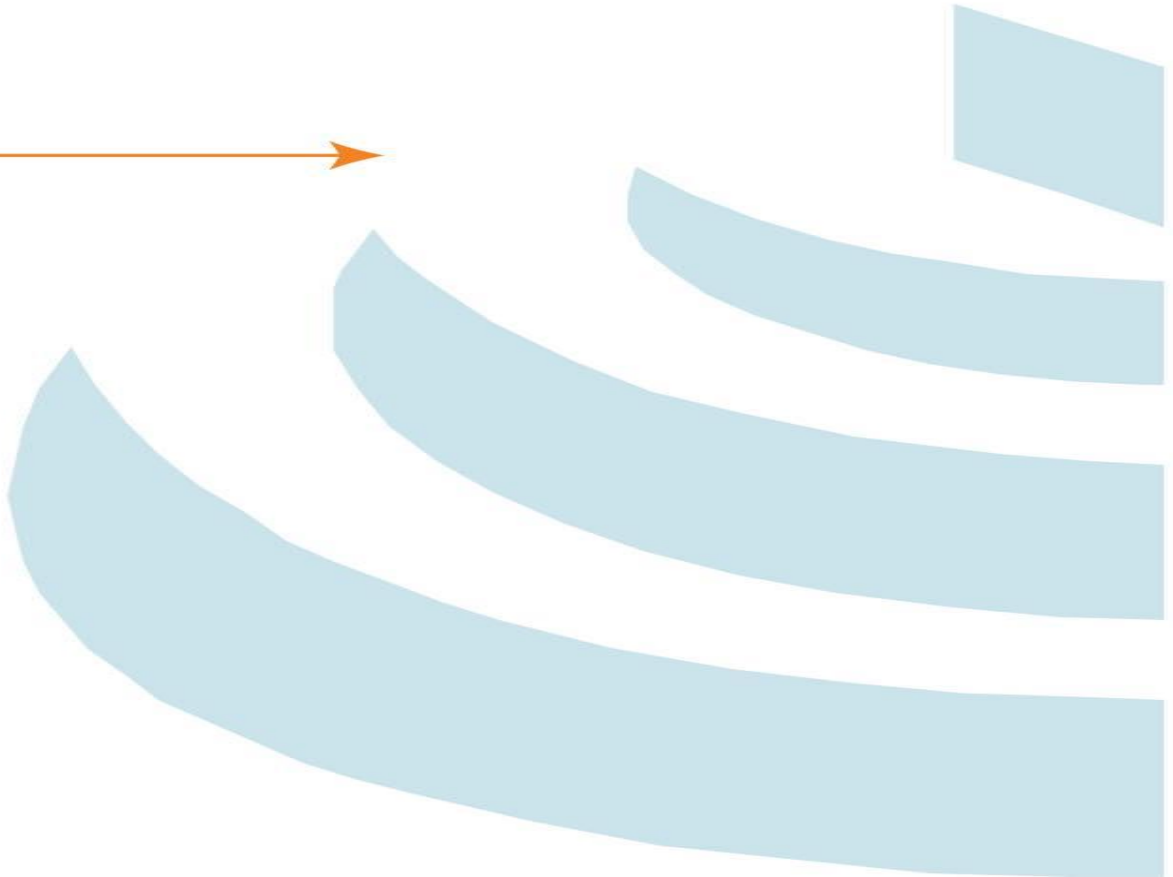


MARIANA GUADALUPE GUILLEN AGUILAR

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

BACHILLERATO EN ENFERMERIA 6TO SEMESTRE

BIOQUIMICA. SUPERNOTAS



Los lípidos son constituyentes importantes en la alimentación no sólo por su elevado valor energético, sino también por las vitaminas liposolubles y los ácidos grasos esenciales contenidos en la grasa de los alimentos naturales.

Forman las membranas celulares conjuntamente con proteínas y polisacáridos

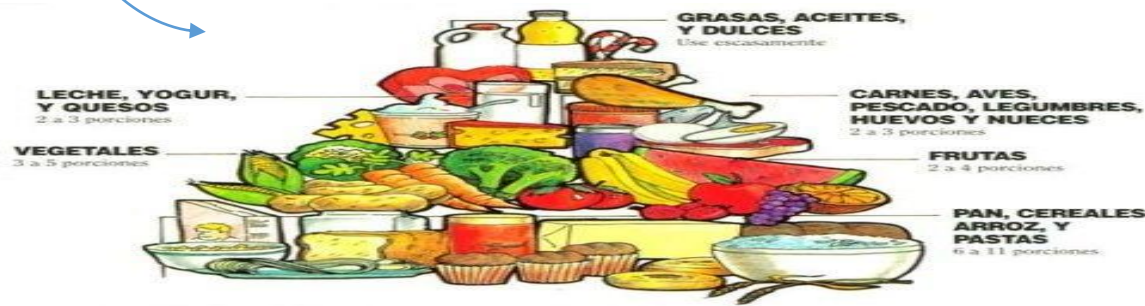
#### IMPORTANCIA BIOLÓGICA

Los lípidos son biomoléculas orgánicas de distribución prácticamente universal en los seres vivos y que desempeñan en ellos numerosas funciones biológicas, como son:

Los lípidos tienen una función nutricional importante y figuran en la dieta tipo aportando alrededor del 30 % de las kilocalorías de la dieta y como fuente de los ácidos grasos indispensables: Linoléico, linolénico y araquidónico.



#### IMPORTANCIA BIOLÓGICA DE LÍPIDOS.



Los Lípidos más comunes son las grasas, los aceites, los fosfolípidos, las ceras, los esfingolípidos, los glicolípidos, los terpenos y los esteroides.

