

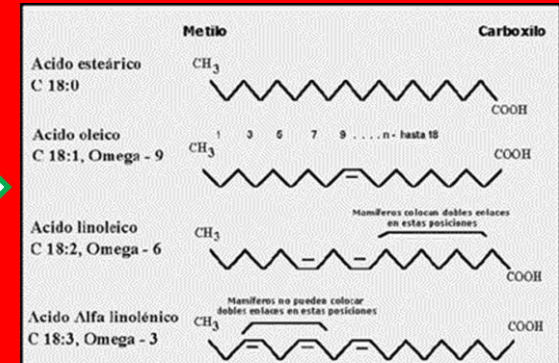
Súper notas

- Materia: bioquímica
- Nombre del alumno: Leonardo Daniel Morales Jonapa
- Nombre del profesor: luz Elena Cervantes Monroy
- Carrera: Bachillerato técnico en enfermería
- sexto semestre

Fecha de elaboración y entrega: 05/06/20

4.- ACIDOS GRASOS OMEGA

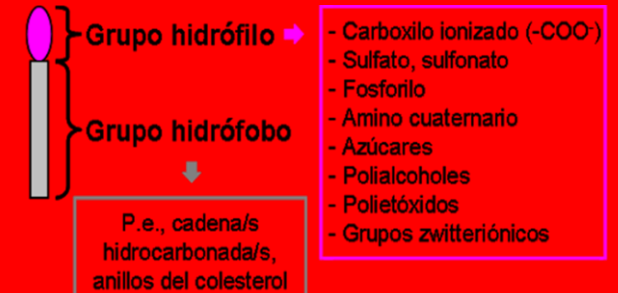
Esta nomenclatura identifica el átomo de carbono involucrado en un doble enlace, contando desde el extremo medio terminal de la cadena.



5.- PROPIEDADES DE LOS LIPIDOS

En cuanto a su polaridad, los lípidos pueden ser Hidrófobos (apolares).

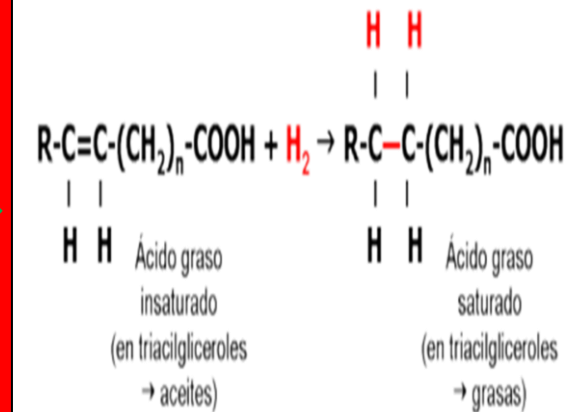
Anfifílicos/anfipáticos (polares y apolares a un tiempo).



6.- PROPIEDADES DE LOS ACIDOS GRASOS

Cadenas de longitud corta e insaturadas favorece la fluidez de los ácidos grasos y de sus derivados.

Cuanto más larga es la cadena y menor el número de dobles enlaces, menores la solubilidad en agua.



7.- CLASIFICACION DE LOS LIPIDOS

Se subdivide en dos, atendiendo a que posean en su composición ácidos grasos (lípidos saponificables) o no los posean (lípidos insaponificables).



BIBLIOGRAFIA: <https://www.iidenut.org/instituto/2018/10/16/clasificacion>