



Nombre del alumno: Anzueto Reyes Salma Berenice

Nombre del profesor: Venegas Castro María de los Ángeles

Nombre del trabajo: Mapa conceptual

Materia: Bioquímica.

Grado: 3° cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 19 de junio del 2020



Lípidos

Generalidades

Concepto

Son

Moléculas orgánicas insolubles en agua.

Composición

Se componen de

Carbono, oxígeno e hidrógeno y en ocasiones de fósforo y nitrógeno.

Clasificación

Su clasificación se basa en

Si poseen o no ácidos grasos.

En

Saponificables

Estos si

Poseen ácidos grasos.

Se clasifican en

Ácidos grasos

Forman parte de

Triacilgliceroles o las ceras.

Acilglicéridos

Son

Ésteres de glicerol con ácidos grasos.

Ceras

Se derivan de

Ácidos grasos de cadena larga.

Fosfolípidos

Se derivan de

Ácido fosfatídico y son los más importantes.

Esteroides

Se derivan de

El ciclopentanoperhidrofeno.

Terpenos

Son derivados de

Una molécula de 5 carbonos el iopropeno.

Prostaglandina

Presentes en

Tejidos animales.

Insaponificables

Estos

No poseen ácidos grasos.

Se clasifican en

Absorción

Absorben a

Ácidos grasos de cadena corta.

Emulsión

Las grasas se

Emulsionan descomponiéndose en ácidos grasos.

Digestión

Las grasas se

Hidrolizan por enzimas secretadas del páncreas.

Tal enzima es

La lipasa.

Degradación

Los ácidos grasos se

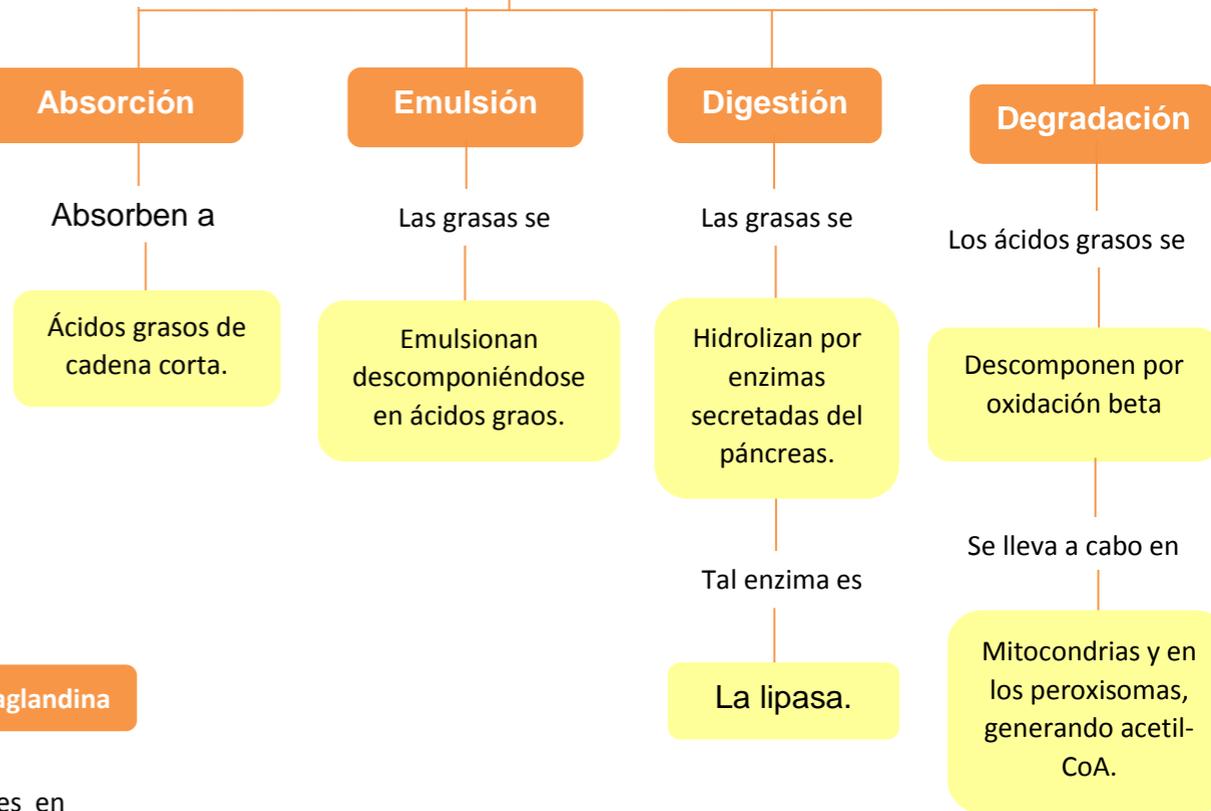
Descomponen por oxidación beta

Se lleva a cabo en

Mitocondrias y en los peroxisomas, generando acetil-CoA.

Metabolismo

Pasa por las siguientes etapas:



Bibliografía

Universidad del sureste. (2020). *Antología de bioquímica*.PDF. P. 30-38

Recuperado de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/51395ff0ec8c0d6153b749356f2f8e0f.pdf>