



Universidad del Sureste

Escuela de Medicina

Materia: Fisiopatología II

Presenta.

Gabriela Gpe Morales Argüello

3°B

Dr. Marco Polo Rodríguez Alfonso

Lugar y fecha

Comitán de Domínguez Chiapas 01/09/2020

Metabolismo de los lípidos

Clasificación

- 1. Triglicéridos (grasa neutra)
- 2. Fosfolípidos
- 3. Colesterol
- 4. Otros de menor importancia

Transporte

Se absorben desde el intestino a la linfa intestinal

mientras atraviesan las células epiteliales intestinales, se vuelven a formar moléculas de triglicéridos, que entran en la linfa en forma de diminutas gotas dispersas

Compuestos principalmente

Quilomicrones

Semivida de menos 1 día
Después de 1 hora de una comida con mucha grasa la concentración en el plasma ↑

Transportada

Desaparecen

Sintetizan

Tejido musculoesquelético
Corazón
Tejido adiposo

Lipoproteína lipasa

Hidroliza

Fosfolípidos

Almacena triglicéridos

Lipoproteínas

Tipo

- 1. VLDL
- 2. IDL
- 3. LDL
- 4. HDL

Se forman



Funciones

- 1. Descomponer los ácidos grasos
- 2. Sintetizar triglicéridos
- 3. Sintetizar otros lípidos a partir de otros ácidos grasos (colesterol y fosfolípidos)

Hidrolisis en

hidroliza los triglicéridos, entra en contacto con la pared endotelial

Libera

ácidos grasos glicerol

Difunden al interior de adipocitos y células musculares → se utilizan como combustible
Se vuelven a sintetizar en triglicéridos

Libera

Procede de los procesos metabólicos celulares

2 vías

- 1. α-glicerofosfato mantiene el glicerol en triglicéridos resultado hidrolisis
- 2. Hormonas de las glándulas endocrinas activan una lipasa celular que sensibiliza las hormonas favorece la hidrolisis

los ácidos grasos se ionizan con fuerza en el plasma y la parte iónica se combina con moléculas de albúmina

Forma

Ácidos grasos libres o ácidos grasos no esterificados

