

# Lípidos

## Generalidades

### Definición

Son compuestos orgánicos, constituyentes importantes en la alimentación.

### Función

- Fuentes de energía, almacenada en el tejido adiposo.
- Aislante térmico.

## Clasificación

### Simples

Ésteres de ácidos grasos con alcoholes.

**Grasas:** Ésteres de ácidos grasos con glicerol.  
**ceras:** Ésteres de ácidos grasos con alcoholes monohídricos.

### Complejos

Ésteres de ácidos que contiene otros grupos químicos.

**Fosfolípidos:** contienen un residuo de ácido fosfórico.  
**Glicolípidos:** contienen un ácido graso, un carbohidrato y esfingosina.

### Prenos y derivados

Incluyen, ácidos grasos, glicerol, esteroides, alcoholes diferentes al glicerol, esteroles, aldehídos de grasas, hidrocarburos, hormonas, vitaminas liposolubles y cuerpos cetónicos.

## Propiedades

- Insolubles en agua.
- Solubles en solventes no polares: éter, cloroformo y benceno.

### Como

Grasas, Aceites, esteroides y ceras.

FUENTES CONFIABLES:

<http://loslipidosde1104.blogspot.com/2014/11/mapa-conceptual-lipidos.html>