



JENIFER MICHELLE BRAVO VELAZQUEZ

YENI HERNANDEZ CANALES

QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

MAPA CONCEPTUAL

UDS

NUTRICIÓN

Lípidos

LOS LÍPIDOS

un conjunto de moléculas orgánicas

están constituidas principalmente por carbono e hidrógeno

pueden contener también fósforo, nitrógeno y azufre.

Los **lípidos** no son solubles en agua como son no polares

INTRODUCCIÓN

principales grupos de biomoléculas de los seres vivos

conjunto de compuestos con heterogeneidad química

su solubilidad en solventes orgánicos como éter y cloroformo

CLASIFICACIÓN

lípidos saponificables y los saponificables

los lípidos saponificables carecen de grasas.

los **Lípidos saponificables** pueden ser:
Acilglicéridos, céridos, fosfolípidos y esfingolípidos

OBTENCIÓN

Los lípidos los encontramos en grasas y aceites

También llamados triglicéridos o triacilglicéridos

La grasa total debe suponer entre un 30-35% de la energía total de la dieta

INTRODUCCIÓN AL ESTUDIO DE LA FÍSICA

ciencia que estudia la Naturaleza en su sentido más amplio

ciencia básica que estudia el cosmos

La **física** consiste en buscar o encontrar una mate matización de la realidad

Bibliografía

<https://www.lechepuleva.es/corazon-sano/lipidos>