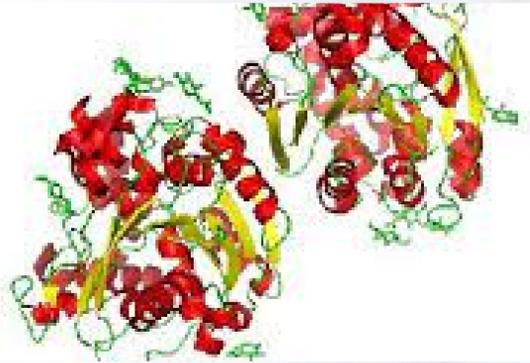


# LIPASA



## LA LIPASA

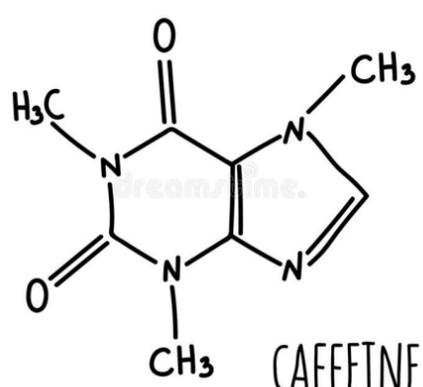
1

es una enzima que se usa en el organismo para disgregar las grasas de los alimentos de manera que se puedan absorber. Su función principal es catalizar la hidrólisis de triacilglicerol a glicerol y ácidos grasos libres.

## FUNCIONES

2

La lipasa es una enzima fabricada por el páncreas, que ayuda al organismo a digerir las grasas.

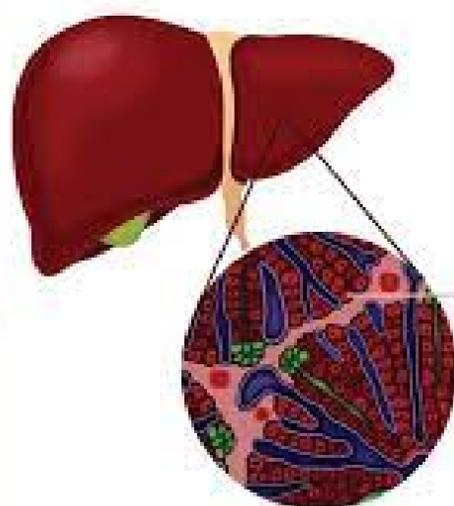


## 3 VALORES NORMALES

El nivel normal de lipasa es entre 12 y 70 U/L. Los valores normales pueden variar según el laboratorio. Las causas de la hiperlipasemia (niveles altos de lipasa) pueden incluir: Pancreatitis

4

si las células en su páncreas están dañadas, liberarán grandes cantidades de lipasa. Por tanto, niveles altos de lipasa en su sangre puede significar que usted tiene pancreatitis,



5

Niveles bajos de lipasa pueden ser un signo de daño permanente a las células en su páncreas que produce lipasa. Esto sucede en ciertas afecciones crónicas (de larga duración), como fibrosis quística y pancreatitis crónica.

