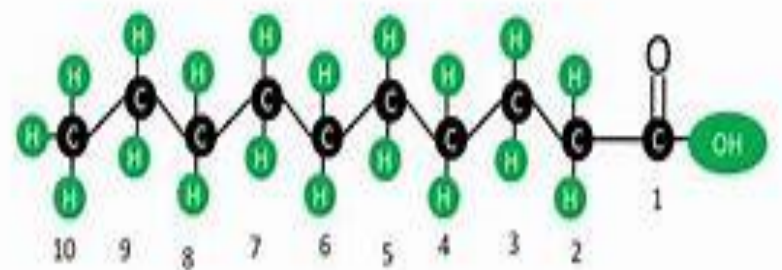


ÁCIDOS GRASOS

Son ácidos orgánicos mono carboxílicos, presentan una cadena hidrocarbonada lineal y número par de átomos de carbono.

Ácidos grasos



Ácidos grasos saturados

Son ácidos grasos sin dobles enlaces entre carbonos, tienden a formar cadenas extendidas y a ser sólidos a temperatura ambiente, excepto los de cadena corta.

Cadena corta: ácido butírico, ácido isobutírico, ácido valérico, ácido isovalérico.
Cadena larga: ácido mirístico, ácido palmítico, ácido esteárico.



Ácidos grasos insaturados

Son ácidos grasos con dobles enlaces entre carbonos, suelen ser líquidos a temperatura ambiente.

Ácidos grasos mono insaturados: con un solo doble enlace: ácido oleico.
Ácidos grasos poliinsaturados: con varios dobles enlaces, ácido linoleico, ácido araquidónico.



Clasificación de los lípidos

Saponificables: poseen un ácido graso dentro de su estructura y pueden formar jabones cuando el ácido entra en contacto con el calcio.

Simple: son neutros, no poseen carga formada por ácidos grasos de diferentes tipos que se encuentran unidos a un glicerol.

Complejos: son polares, poseen carga, son de 2 tipos: gliceridolípidos y esfingolípidos.



Insaponificables

Pertenece a lípidos que no poseen ácidos grasos dentro de su estructura, debido a estas propiedades no pueden formar jabones, es decir no son saponificables.

Esteroides: derivadas del esteroide, conformado por el colesterol, vitaminas D, ácidos biliares, hormonas sexuales, hormonas metabólicas como el cortisol.

Isoprenoides: integrado por varios compuestos naturales, aceites esenciales, vitaminas liposolubles A, D, E Y K.

Eicosanoides: 20 carbonos principalmente el araquidónico, son sintetizados no deben ser transportados por la sangre.

Funciones de los lípidos	Funciones de los lípidos	Funciones de los lípidos
Energética	Estructural	Reguladoras
Lubricantes	Señalización celular	Precusores de hormonas
Transporte de vitaminas		



UNIVERSIDAD DEL SURESTE



3ER SEMESTRE

Alumna: Arieni Darinka Pérez Alvarez.