

03/10/2022

lipoproteínas

La formación de las lipoproteínas para identificar las lipoproteínas y su función son:

- VLDL lipoproteínas de muy baja densidad
- LDL, lipoproteínas de baja densidad
- IDL, lipoproteínas de densidad intermedia
- HDL, lipoproteínas de alta densidad

Características Funcionales de la lipoproteínas

Las lipoproteínas de baja densidad incluyen todo un conjunto de partículas que contienen Apo B.

Lipoproteínas de alta densidad incluyen todo el conjunto de partículas que contienen Apo A.

proteínas alta.

Enemas las niveles de triglicéridos son muy bajos en el plasma al no existir lipoproteína de baja densidad.

La formación clásica se debe a la acción de la proteína transportadora de lípidos de las mitocondrias.

Afecta tanto la síntesis como el transporte. No observamos ni quilo micrones ni VLDL en el plasma.

Falta de transporte de lípidos con lípidos
 Falta de transporte de vitaminas liposol.
 La escasez de vitaminas como la B, pueden
 originar trastornos neurológicos importantes.

Alteraciones en los procesos de lipoproteínas
 El aumento de lípidos hepáticos origina
 hiperlipemia, el aumento de lípidos hepáticos
 tiene lugar en circuitos muy variados,
 Azúcar y alcohol, lípidos no pueden acumularse
 en el hígado ya que se está haciendo siempre
 su función como de lipoproteínas sintéticas.

- El consumo excesivo de azúcares como en
 diabetes su consecuencia.
- hiper glucemia en abundancia de glucosa
- en el alcoholismo de hiperlipemia hepática
 en varios sitios hepáticos
- Aumento de gliceral Fosfato.
- Aumento de la síntesis de lipoproteínas de
 origen
- hiperlipemia.

Hidrólisis de los triglicéridos por la
 lipasa proteolítica
 los de origen de LP origina hipertriglicéridemia
 como consecuencia
 los triglicéridos acumulados en los tejidos
 producen

03/10/2022 Aceleración

* Metabolismo de los lípidos proteínicos *

Las lipoproteínas de lípidos en el plasma
el sistema de las lipoproteínas permiten transportar
mayores cantidades de ácidos grasos que el
alimento.

Los ácidos grasos se empaquetan en forma de
triglicéridos, como lípidos no polares ocultan el
interior de las lipoproteínas en cantidades muy
significativas.

No hay que olvidar que también existe transporte
de ácidos grasos unidos a la albumina sérica.

① la cantidad de lípidos transportados es constante
Así, una lipoproteína pequeña como la LDL
se le transportan una 1.5000 moléculas de colesterol!

② el transporte de lípidos como lipoproteínas ter-
mina el aporte de lípidos de los mismos a los
tejidos.

③ mediante la hidratación de la parte pro-
teica de las lipoproteínas

④ De esta forma se disuven los ácidos grasos
y el colesterol hace de determinados tejidos.

Características es + nucleolares de los LI + Proteínas

- Son porciones que contienen lípidos no polares en el interior de una cubierta simétrica o G de las membranas

- Formado por proteína y lípidos en 2 partes
- A unido de los LI + Proteína se encuentran triglicéridos y los otros esterificados

- En la superficie se encuentran fosfolípidos no esterificados / Proteínas

Las proteínas constituyen de los LI + Proteína -
más de 30% + 70%

de que participan en el interior
de la membrana / enzimas

los que juegan
alguno función, como el
enzima por el que
hace + que transfieren

- Apolipoproteína
- APO
- APOPROTEÍNAS

La cantidad relativa de lípidos y proteínas
determina la densidad de la membrana.

- LI + Proteína de alta densidad son las
que contienen más cantidad de proteínas

- baja densidad son las que contienen más lípidos

Definición

Grasas, aceites, grasas saturadas y no saturadas

Anabolismo

- 10 moléculas de triacilglicerol (TAG) (triglicéridos)
- son la formación.

- catabolismo: se movilizan los depósitos de lípidos liberando ácidos

Panofamilia

tres bloques.

energético, estructural y funcional.

Bloque energético.

elementos clave son los: Ácidos Grasos

Bloque estructural

Formación y Ácidos Grasos Azúcares y Diverso
Alcoholes

Bloque Funcional, transformación del colesterol.

Vitamina D, β -Sexual, β -Suprarrenales

↓
Sex Hormonas Hormonales

Triacilglicerol

- grasas neutras \Rightarrow Intestino, Hígado, Adipos
Síntesis.

General

- Glicerol
- Acidos grasos libres

Se combinan con los triglicéridos y APOPROTEINA

- Alimentos
- Biosíntesis
- Reserva de adipositas

LIPOPROTEÍNAS

OXIDACIÓN DE LOS ACIDOS GRASOS

- 1) Activación de los acidos grasos.
- 2) Transporte de los acidos grasos.
- 3) Ruta β -oxidación

①

Participa CoA / ATP

Activa el grupo carbonilo

ACIL - adenilato

ACoA

②

ACI - adenilato

ACoA

- membrana externa

Se pasa a:

- membrana interna

con ayuda de

la coenzima Q - hace la transferencia

La ACoA

Carbono B

liberando carbono

de Acetyl

4 fases

- deshidrogenación
- hidratación
- de 19...

TITULO

04/10/2022 NUTRICION

FECHA

★ Metabolismo lipidos tisular ★

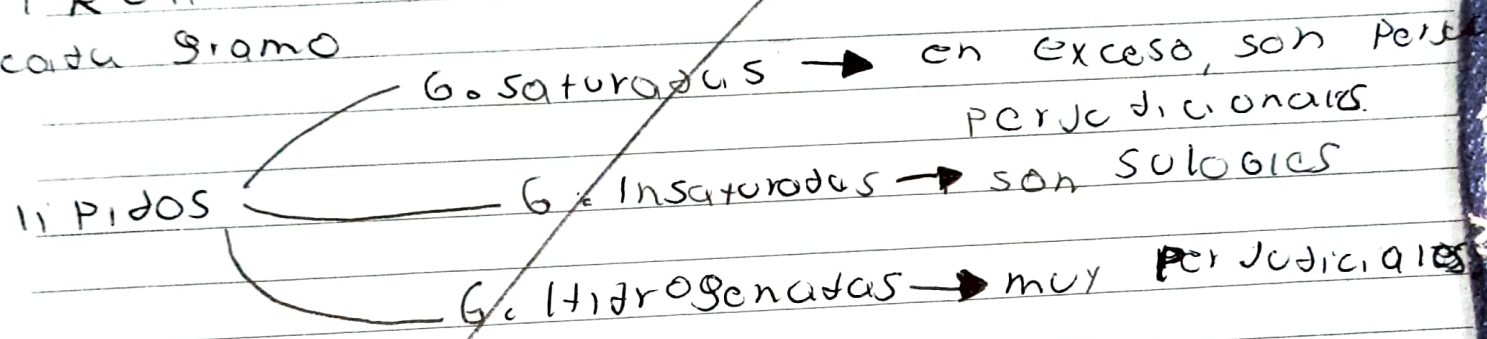
lipidos

Nutriente que mas energia aporta:

25 - 30% Ingesta cal diaria

Funciones
- Energetica
- Reguladora
- Estructurales

9 Kcal por cada gramo



metabolismo de los lipidos

2 Pasos

A) digestión y absorción de las grasas

B) oxidación de los acidos grasos

Digestión y absorción de los acidos grasos

- Ingerir alimentos
- Digestión → gracias a la acción lipasa - Pancreática

→ Ayuda a la digestión

JEAN

Norma



Appin
 10/10/12
 Andrew Gowers

EVERY DAY
 ACCEPTANCE
 TO CHANGE
 your life.

