

ÁCIDOS GRASOS ESENCIALES

REALIZADA POR:

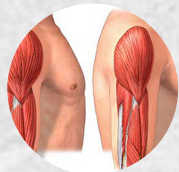
Oliver paredes



1)

SABES QUÉ SON LOS ÁCIDOS GRASOS

Son componentes orgánicos (pequeñas moléculas que se unen para formar largas cadenas) de los lípidos que proporcionan la energía al cuerpo y permiten el desarrollo de tejidos.

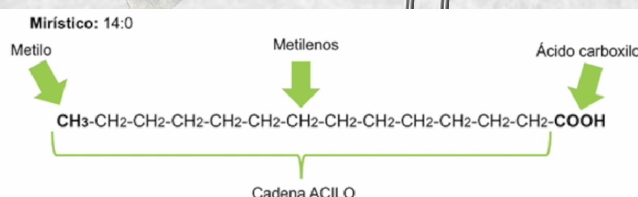


¡Resumen!

Ácidos Grasos

Es la unidad monomérica constitutiva de los lípidos, está formada por una larga cadena hidrocarbonada lineal, de diferente longitud o número de átomos de carbono

2)



3)

Organiza

Cada átomo de carbono se une al siguiente y al precedente por medio de un enlace covalente sencillo o doble

4)

Clasificación

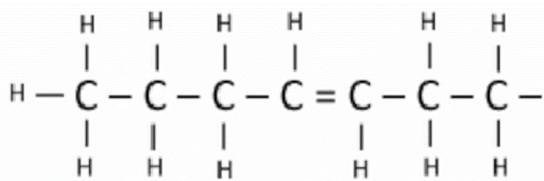
Clasificación de los Ácidos Grasos

SATURADOS	INSATURADOS
Enlaces simples	Enlaces dobles
Sólidos a temperatura ambiente	Líquidos a temperatura ambiente
De origen animal	De origen vegetal

5)

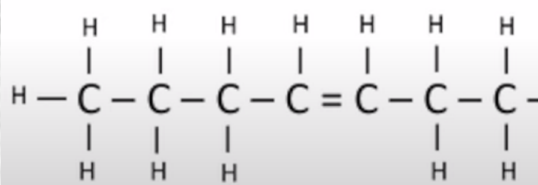
ISOMERÍA

Depende de la orientación de los átomos alrededor del eje del doble enlace



cuando se disponen hacia un mismo lado del plano del enlace, se produce isomería geométrica CIS y cuando se disponen a distintos lados del plano del doble enlace, se forma una isomería geométrica TRANS.

6)



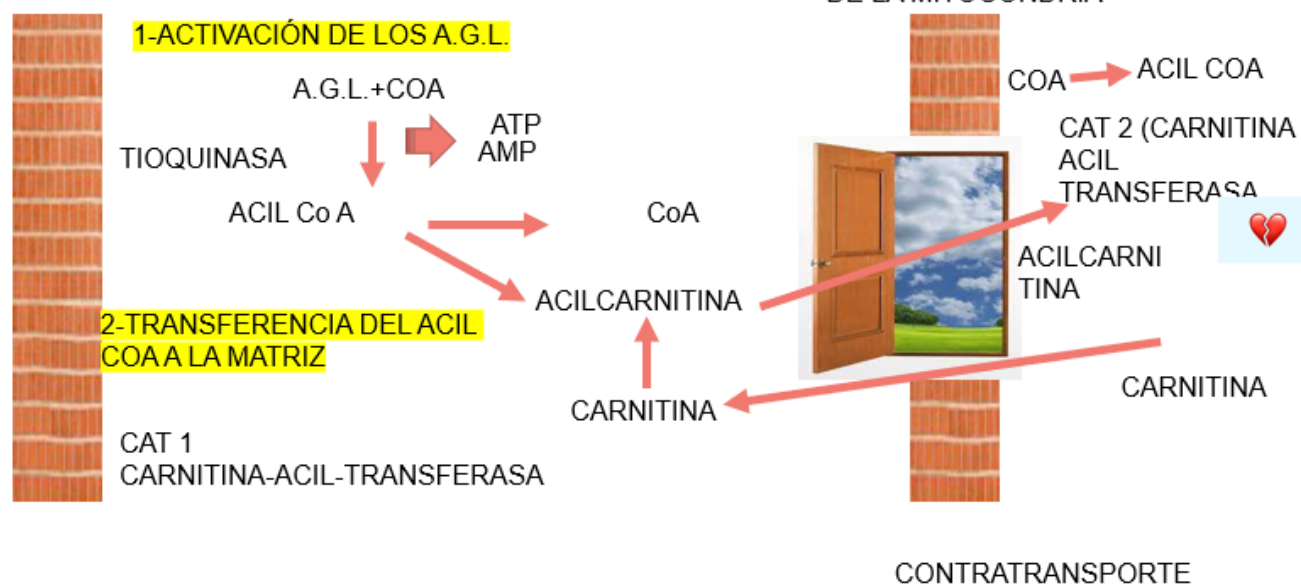
MEMBRANA EXTERIOR DE LA MITOCONDRIA

MEMBRANA INTERNA DE LA MITOCONDRIA



MEMBRANA EXTERIOR DE LA MITOCONDRIA

MEMBRANA INTERNA DE LA MITOCONDRIA



LA B-OXIDACIÓN DE ÁCIDOS GRASOS

REACCIONES

1ra Oxidación

Hidratación

2da Oxidación

Ruptura de la cadena y liberación de Acetil-CoA

