

del mismo lado

Trans β son cuando en un ácido graso de
doble enlace los hidrógenos
en átomos α y β están, regularmente encontramos
estos grasos trans en ácidos grasos
y pueden llegar a representar más del 10%
del total

Ácidos grasos.

Ácidos grasos saturados en alimentos y su importancia de ingerirlos.

• la manteca de cerdo contiene butírico y es un ácido graso saturado o monoinsaturado.

• el aceite de oliva contiene ácido oleico y es un ácido graso saturado.

• El aceite de soja contiene ácido linoleico al igual que el aceite de pescado y son ácidos grasos poliinsaturados.

• Los ácidos grasos son importantes en nuestra dieta diaria ya que desempeñan funciones biológicas muy importantes en nuestro organismo.

Ácidos grasos saturados.

Son aquellos que únicamente contienen enlaces simples en las cadenas carbonadas, pero no quiere decir que presenten enlaces dobles como es el caso de la manteca que presenta algunos enlaces dobles, cuando es un ácido graso saturado únicamente hay presencia de un enlace de los llama monoinsaturados como es el ácido oleico del aceite de oliva, cuando llegan a presentar dobles enlaces se le llama poliinsaturados, como es el caso de ácido linoleico en el aceite del pescado.

Ácidos grasos CIS y TRANS.

CIS = Son cuando en un ácido graso con enlace doble la presencia de los hidrógenos es

08/10/22
* La falta de secreción de Apo B origina un conjunto de trastornos denominado betatipoproteinemia.

* El aumento de lípidos hepáticos origina hiperlipemia.

* El consumo excesivo de azúcares como en la diabetes su desenlace es de naturaleza - hiperglucemia -

* En el alcoholismo la hiperlipemia responde a venas y alteraciones hepáticas.
- Aumento de glicerol fosfato

Hidrólisis de los triglicéridos por la lipoproteína lipasa.

- los defectos de LPL originan hipertriglicéridemia.

* La LPL origina la hidrólisis de los triglicéridos liberando los ácidos grasos.
* Los tejidos más ricos en LPL, son el músculo y el tejido adiposo.

Lipoproteínas.

La cantidad de lípidos transportada es considerable. Así, una lipoproteína tipo como la LDL suele transportar unas 1300 moléculas de colesterol.

- El transporte de lípidos como lipoproteínas permite el aporte selectivo de distintos tejidos.

Características

Formado por proteínas y lípidos anfipáticos.
- Se encuentran asociados y colesterol esterificado.

Las proteínas constituyentes de las lipoproteínas

son de dos tipos

las que participan en las interacciones con receptores y enzimas, en las que se denominan.

las que ejercen alguna función, como la enzima lecitina-colesterol acil-transferasa a las proteínas intercambiables de lípidos.

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

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 lipoproteína

- las lipoproteínas de baja densidad pertenecen todo un conjunto de partículas que contienen

Apo B.