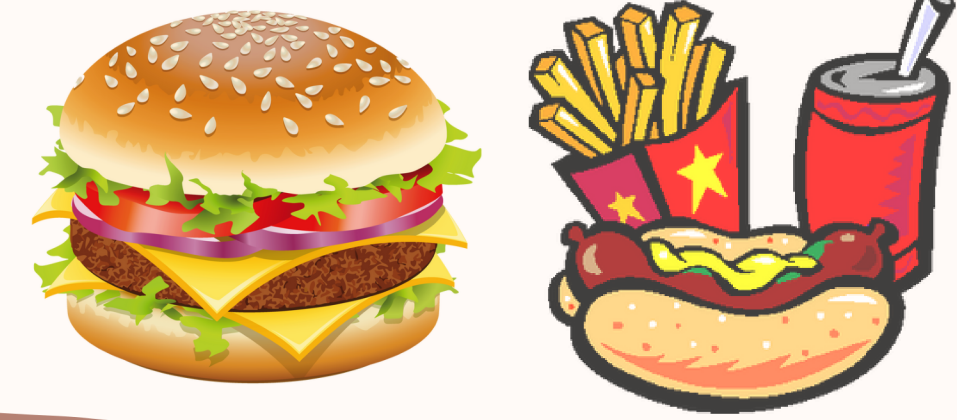
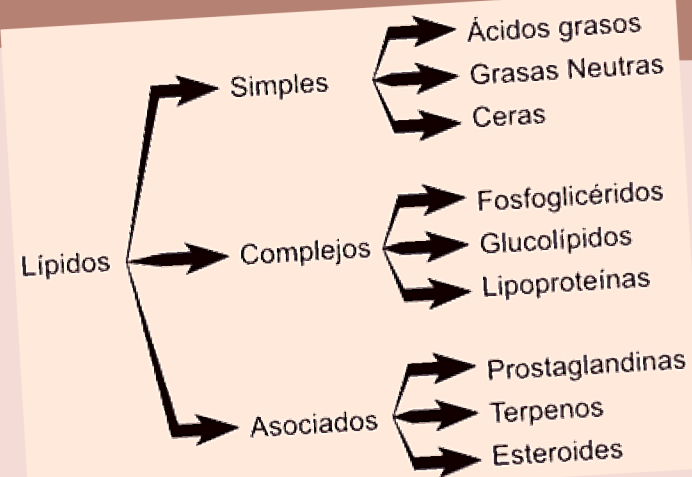


LÍPIDOS



CLASIFICACIÓN



¿QUÉ SON LOS LÍPIDOS?

Un **lípido** es una macro biomolécula que es soluble en solventes no polares. Estos son ácidos grasos, ceras, esteroides, vitaminas liposolubles, monoglicéridos, diglicéridos, triglicéridos, y fosfolípidos.

METABOLISMO (PARTE 1)

- 1.- La enzima lipasa salival comienza la digestión de las grasas.
- 2.- La mucosa gástrica e intestinal secretan lipasas que se mezclan con secreciones pancreáticas y sales biliares.

PROPIEDADES

- Esterificación
- Saponificación
- Anti oxidación

FUNCIONES BIOLÓGICAS

Cumplen principalmente con la función de **reserva de energía** en forma más eficiente que los glúcidos. Además, actúan en la **termorregulación**, como aislante térmico.

METABOLISMO (PARTE 2)

- 3.- La bilis y la bilirubina continúan con la degradación de los lípidos.
- 4.- Estos compuestos degradados son transportados por el sistema linfático para su uso metabólico.