

MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

MAPA CONCEPTUAL UNIDAD III

Información de la unidad:

Lípidos 3.1 Concepto de lípido

MVZ. Sergio Chong Velázquez

BALBOA CASTILLO VÍCTOR HUGO

11 DE NOVIEMBRE DE 2022

METABOLISMO DE LÍPIDOS

CLASIFICACIÓN

SIMPLES

- Ácidos grasos
- Grasas neutras
- Ceras

COMPLEJOS

- Fosfoglicéridos
- Glucolípidos
- Lipoproteínas

ASOCIADOS

- Prostaglandinas
- Terpenos
- Esteroides

METABOLISMO

- Procesamiento para el uso de energía.
- Almacenamiento de energía
- Producción de componentes estructurales

Los lípidos son digeridos por las enzimas lipasas en el tracto gastrointestinal y se absorben directamente a través de la membrana celular.

los componentes lipídicos se vuelven a empaquetar en quilomicrones y se transportan por todo el cuerpo para su uso o almacenamiento

¿QUÉ ES?

Moléculas cuya principal característica es su carácter hidrofóbico (no son solubles en agua)

Están formadas por carbono e hidrogeno y, en menor cantidad por oxígeno.

Son fuente de ácidos grasos esenciales, indispensables para el mantenimiento e integridad de las membranas celulares.

¿Dónde se encuentran?

- Alimentos ricos en ácidos grasos saturados.
- Alimentos ricos en ácidos grasos monoinsaturados.
- Ácidos grasos poliinsaturados.
- Alimentos ricos en fosfolípidos.
- Alimentos ricos en colesterol.

CONCEPTO

Proceso que involucra la síntesis y degradación en los organismos vivos de los lípidos

Sustancias insolubles en agua y solubles en solventes orgánicos.

Los tipos de lípidos que usualmente se consideran son:
Sales biliares
Colesteroles
Eicosanoides

