

Nombre del Alumno: Joana Lizeth Jiménez Juárez

Nombre del tema: lípidos

Parcial : 4 parcial

Nombre de la Materia : bioquímica

Nombre del profesor: Beatriz López López

Nombre de la Licenciatura: Lic. enfermería

Cuatrimestre: 1er cuatrimestre

PICHUCALCO CHIAPAS A 3 DE DICIEMBRE DEL 2022



SUPER NOTA

LÍPIDOS

Características: Ser altamente energéticos (1 gramo de lípidos aporta 9 Kilocalorías). Ser insolubles en el agua. Ser solubles en disolventes orgánicos como éter y cloroformo.

Los ácidos grasos son biomoléculas constituidas por lípidos que se forman a partir de una cadena de hidrógeno y carbono lineal.

clasificación: los monoglicéridos, que contienen una molécula de ácido graso. los diglicéridos, con dos moléculas de ácidos grasos. los triglicéridos, con tres moléculas de ácidos grasos.

Lípidos



Saturados

No tienen dobles enlaces en su molécula
Son sólidos a temperatura ambiente

Poliinsaturados

Tienen Varios dobles enlaces
Son líquidos a temperatura ambiente
(Omega 3 y 6)

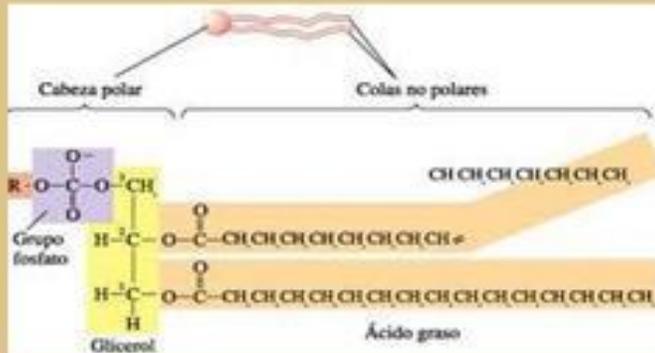
Monosaturados

Tienen un doble enlace
Son líquidos a temperatura ambiente
(Omega 9)

Síntesis de los diferentes tipos de lípidos

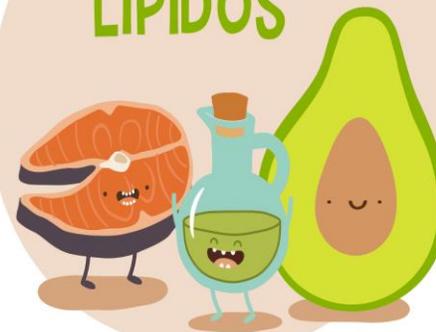


Estructura de los lípidos



Importancia: Los triglicéridos almacenan las calorías no utilizadas y proporcionan energía al cuerpo. El colesterol se utiliza para construir células y ciertas hormonas.

LOS LÍPIDOS



BIBLIOGRAFIA

<https://es.wikipedia.org/wiki/L%C3%A9pido#:~:text=Los%20lípidos%20pueden%20ser%20considerados,utilizado%20por%20las%20c%C3%A9lulas%20vivas.>