



Mi Universidad

Súper nota

Nombre del Alumno: Lucero del Milagro Bastard Mazariego.

Nombre del tema: Lípidos.

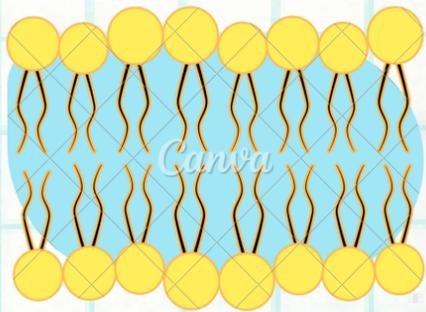
Parcial: 4to.

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: Beatriz López López.

Nombre de la Licenciatura: Enfermería.

Cuatrimestre: 1er.



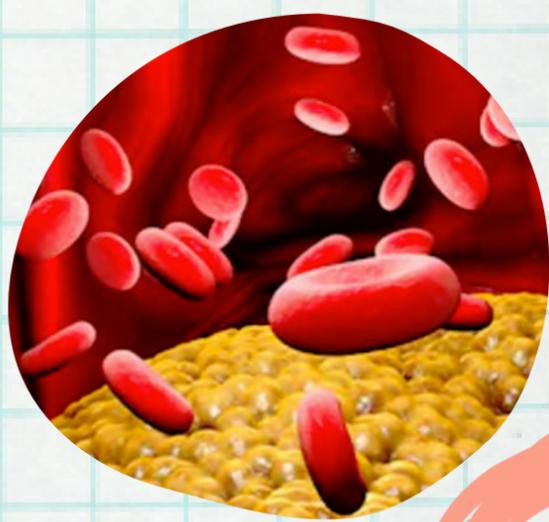
LOS LÍPIDOS

¿QUÉ SON?

Son moléculas responsables de la reserva de energía y la formación de membranas, transporte de colesterol y triglicéridos.

TIENEN CARÁCTER HIDROFÓBICO (REPELENTE AL AGUA)

Están compuestos por Carbono, Hidrógeno y Oxígeno, en algunos casos pueden contener Fósforo, Azufre y Nitrógeno.



CLASIFICACIÓN

SAPONIFICABLES:

- Contienen ácidos grasos.
- Unidad básica de los lípidos: Saturadas e Insaturadas.
- No tienen enlaces entre los átomos de carbono.

NO SAPONIFICABLES:

- No contienen ácidos grasos.
- Ej: esteroides.

DATO

LAS APOLOPOPROTEÍNAS SON MOLÉCULAS ENCARGADAS DE TRANSPORTAR LOS LÍPIDOS.

Porcentaje que debemos consumir

25%-35%

1 GRAMO DE LÍPIDOS EQUIVALE A 9 CALORÍAS.

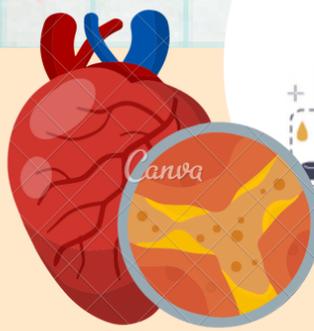
TRIGLICERIDOS

Son lípidos necesarios para estructurar la membrana y para crear energía.

Las apolipoproteínas las transportan por las vías:

- Exógena
- Endógena
- Excreción

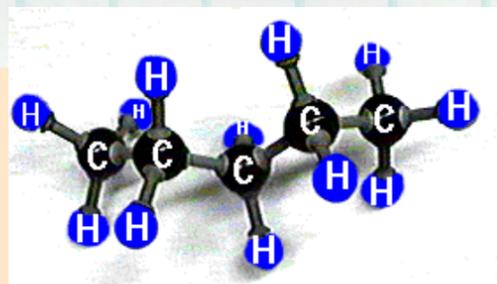
UNA DE LAS ENFERMEDADES CORONARIAS MAS COMUNES ES LA ARTERIOESCLEROSIS OCASIONADA POR LA ACUMULACIÓN DE GRASAS EN LAS ARTERIAS.



COLESTEROL

- El colesterol se cataboliza a ésteres de colesterol.
- Se une a la apolipoproteína Apo A1.
- Viajan al torrente sanguíneo.
- Seguidamente se dirigen a los principales órganos:

1. Hígado (principal órgano que recibe las grasas. Órgano de excreción).
2. Ovarios.
3. Vesícula biliar (produce sales biliares que se unen con las grasas y si no se eliminan se forman cálculos).



NIVELES DE TRIGLICERIDOS



- Normal: 150 mg/dL
- Medio: 150-180 mg/dL
- Alto: 180-200 mg/dL