



Mi Universidad

Super nota.

Nombre del Alumno: Karla Osorio Contreras.

Nombre del tema: Lípidos.

Parcial: 4

Nombre de la Materia: Bioquímica.

Nombre del profesora: Beatriz López López.

Nombre de la Licenciatura: Enfermería.

Cuatrimestre: I

“LÍPIDOS”.

¿QUÉ SON?



Son moléculas cuya principal característica es su carácter hidrofóbico, es decir, no son solubles en agua o soluciones acuosas. Están formadas, principalmente, por carbono e hidrógeno y en menor cantidad por oxígeno. Algunos lípidos pueden contener fósforo, azufre e hidrógeno, pero no es muy común.

CLASIFICACIÓN:

Los lípidos son un grupo heterogéneo de biomoléculas que incluye a los fosfolípidos, los esteroides, los carotenoides, las grasas y los aceites, con estructuras y funciones muy variadas, principio en dos categorías:

SAPONIFICABLES: Lípidos semejantes a las ceras y las grasas, que pueden hidrolizarse porque tienen enlaces de éster. Por ejemplo: los ácidos grasos, los acilglicéridos, los céridos y los fosfolípidos. A su vez, pueden clasificarse en:

- ✓ **Simples:** Su estructura comprende mayormente átomos de oxígeno, carbono e hidrógeno. Por ejemplo: los acilglicéridos (que al solidificarse se conocen como grasa y al hacerse líquidos como aceites).
- ✓ **Complejos:** Abundantes partículas de nitrógeno, azufre, fósforo, u otras moléculas como glúcidos. También se los conoce como lípidos de membrana.

NO SAPONIFICABLES: Lípidos que no pueden hidrolizarse por no presentar enlaces éster.

- ✓ **Esteroides:** Por ejemplo: los ácidos biliares, las hormonas sexuales, la vitamina D y los corticoides.

Lípidos

Insaturados



Saturados



BIBLIOGRAFÍA:

Antología de consulta UDS, bioquímica.

<https://concepto.de/lipido/>