



Mi Universidad

SÚPER NOTA.

Nombre del Alumno: Luisa Fernanda Roldan Hernández.

Nombre del tema: Lípidos.

Parcial: 4to.

Nombre de la Materia: Bioquímica.

Nombre del profesor: Lic. Beatriz López López.

Nombre de la Licenciatura: Enfermería.

Cuatrimestre: Iero.

Son un grupo muy heterogéneo de compuestos orgánicos, constituidos por carbono, hidrógeno y oxígeno principalmente, y en ocasiones por azufre, nitrógeno y fósforo.

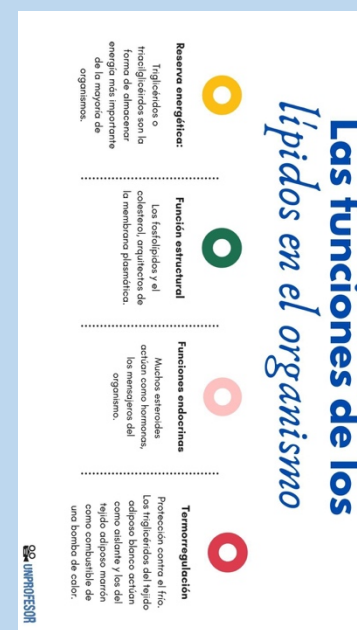


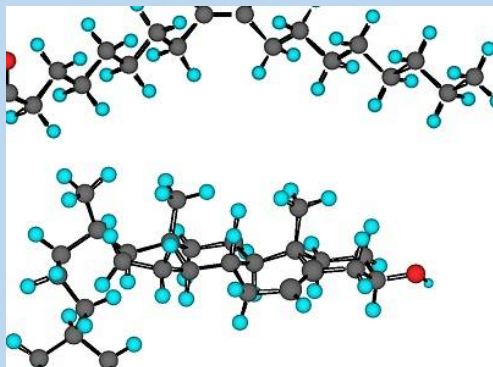
En los alimentos existen fundamentalmente tres tipos de lípidos:

- Grasas o aceites (también llamados triglicéridos o triacilglicéridos).
- Fosfolípidos.
- Ésteres de colesterol, que muestran un componente común: los ácidos grasos. Los hay de tres tipos: ácidos grasos saturados (AGS), ácidos grasos monoinsaturados (AGM), ácidos grasos poliinsaturados (AGP).

Las funciones de los lípidos son muy variadas. Podemos distinguir las siguientes:

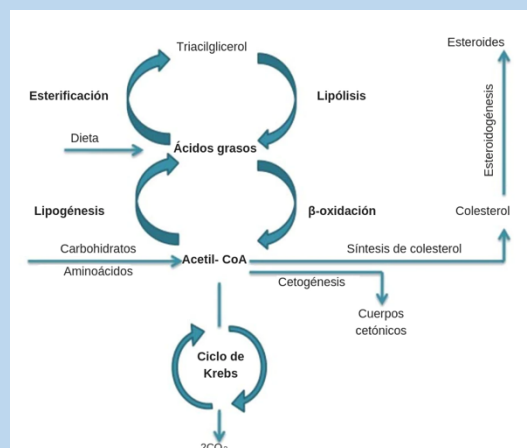
- **Energética:** los triglicéridos proporcionan 9 kcal/g, más del doble de energía que la producida por los glúcidos. Además, pueden acumularse y ser utilizados como material de reserva en las células adiposas.
- **Estructural:** fosfolípidos y colesterol forman parte de las membranas biológicas.
- **Transporte:** la grasa dietética es necesaria para el transporte de las vitaminas liposolubles A, D, E y K, así como para su absorción intestinal.
- **Reguladora:** el colesterol es precursor de compuestos de gran importancia biológica, como hormonas sexuales o suprarrenales y vitamina D que interviene en la regulación del metabolismo de calcio.





Los lípidos son biomoléculas orgánicas formadas por C, H y O pudiendo contener además N, P y S. Son un grupo muy heterogéneo de moléculas aunque tienen en común las siguientes propiedades: Son insolubles en agua, pero solubles en disolventes orgánicos, es decir, no polares, como el éter, cloroformo, benceno, acetona y son poco densos.

El metabolismo de los lípidos es el procesamiento de los lípidos para el uso de energía, el almacenamiento de energía y la producción de componentes estructurales, y utiliza las grasas de fuentes dietéticas o de las reservas de grasa del cuerpo. Los lípidos son digeridos por las enzimas lipasas en el tracto gastrointestinal (con la ayuda de los ácidos biliares) y se absorben directamente a través de la membrana celular.



Los triglicéridos y el colesterol son diferentes tipos de lípidos que circulan en la sangre: Los triglicéridos almacenan las calorías no utilizadas y proporcionan energía al cuerpo. El colesterol se utiliza para construir células y ciertas hormonas.

Perfil lipídico
¿Qué es?
 Un análisis de sangre que mide las grasas que el organismo usa como fuente de energía.
¿Para qué sirve?
 Prevenir, diagnosticar u observar alguna enfermedad y evaluar el riesgo de ataque cardíaco y accidente.
¿Cómo prepararse?
 -> Ayunar 9-12 h.
 -> No beber alcohol 24 h antes.
 -> Resposar 5-10 min antes de la extracción.
¿Qué mide?
Colesterol total
 Esencial para el organismo, pero que en exceso puede causar problemas.
Colesterol HDL
 Llamado colesterol "bueno", ayuda al cuerpo a deshechar colesterol sobrante.
Colesterol LDL
 Llamado colesterol "malo", puede acumularse y obstruir las arterias (aterosclerosis).
Triglicéridos
 Son una fuente de energía, pero en exceso pueden obstruir las arterias (aterosclerosis).