



SÚPER NOTA

NOMBRE DEL ALUMNO: Alicia Lizeth Pérez Aguilar

NOMBRE DEL TEMA: Los lípidos

PARCIAL: 3°-

NOMBRE DE LA MATERIA: Bioquímica

NOMBRE DEL PROFESOR: María de los Ángeles Venegas Castro

NOMBRE DE LA LICENCIATURA: Enfermería

CUATRIMESTRE: 1°-

Introducción

Los lípidos son biomoléculas orgánicas que están formados por C, H, O así como pueden contener N, P Y S.

Es así que constituyen a un grupo químicamente diverso de compuestos, se consideran lípidos por moléculas como las grasas y los aceites, los fosfolípidos, los esteroides y carotenoides.

El lípido tiene una definición más operativa que estructural, se definen como aquellas sustancias de los seres vivos que se disuelven en disolventes apolares como éter, cloroformo y la acetona

Sus funciones biológicas de los lípidos son igualmente diversas, las grasas y los aceites son la forma principal de almacenamiento energético, así que los fosfolípidos y los esteroides constituyen los principales elementos estructurales de las membranas biológicas.

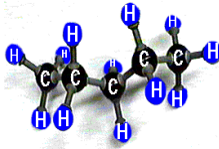
Es así como se denomina la bioquímica que produce ácidos grasos por hidrólisis, es como los lípidos constituyen la principal fuente de calorías en la nutrición humana, los lípidos se descomponen con el calor y se vuelven rancios por oxidación, para poder evitar esto se puede agregar antioxidantes.

LOS LIPIDOS

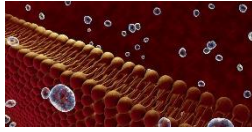
Son lípidos, moléculas responsables de reserva de energía, así como los derivados biológicamente que ejerce una amplia gama de funciones, como hormonas antioxidante pigmentos, factores de crecimiento y vitamina.



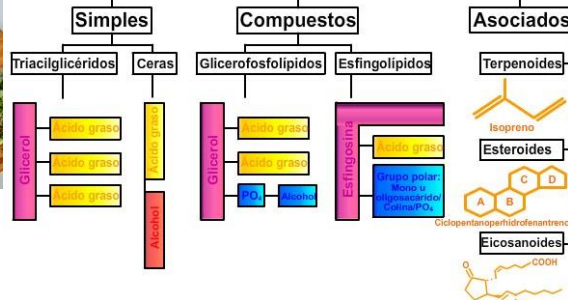
Son moléculas cuya principal característica en su carácter hidrofóbico, es decir no son solubles en agua o soluciones biológica.



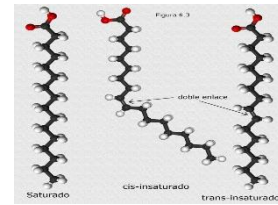
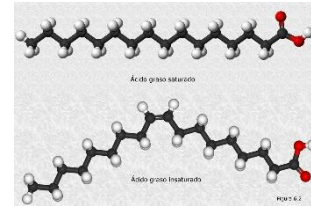
Están formadas principal por carbono e hidrogeno y en menor cantidad por oxígeno, en algunos lípidos pueden contener fosforo, azufre e hidrogeno, los lípidos son grupos heterogéneos de biomoléculas que incluyan a los fosfolípidos.



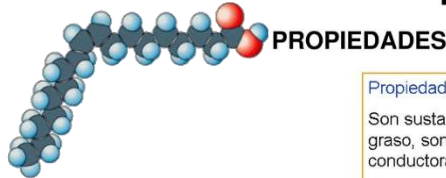
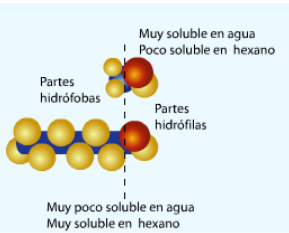
Clasificación de los lípidos



Los lípidos de uso biológicos



PROPIEDADES DE LOS LIPIDOS



LÍPIDOS

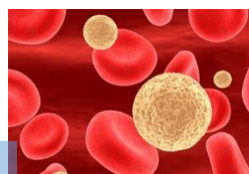
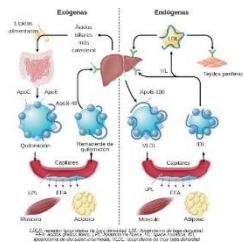
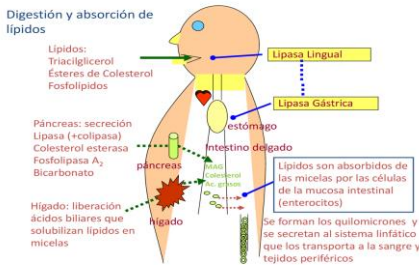
Propiedades físicas:
Son sustancias untosas al tacto, tienen brillo graso, son menos densas que el agua y malas conductoras del calor.

Propiedades químicas de los lípidos:
Algunos lípidos dan las reacciones de:
-Saponificación
-Esterificación

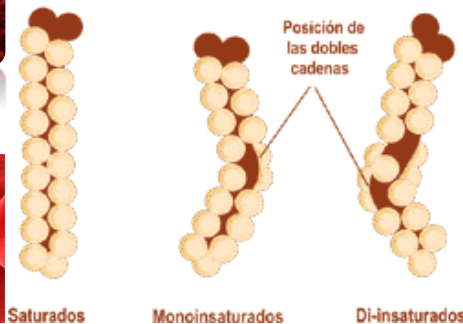
Son lípidos más simples siendo las unidades básicas de los lípidos ms complejos, están formadas por una larga cadena hidrocarbonada.

Las propiedades químicas de los lípidos son esterificación, que es una relación el cual el ácido graso se une a un alcohol, mediante enlaces covalente.

Metabolismo de los lípidos



LOS ÁCIDOS GRASOS



Son estructuras esféricas formadas por diversas moléculas lipoproteicas de baja densidad, que trasportan desde el intestino delgado, los triglicéridos, fosfolípidos y colesterol ingeridos en los alimentos.

La mayor parte de ácidos grasos naturales poseen un número par de átomos de carbono que forman cadena sin ramificaciones

Bibliografía

Obtenido de antología oficial de la universidad UDS

(pag38 a pag46)

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LEN/4482ddcc047c914541f3627d25cb6206-LC-LEN104%20BIOQUIMICA%20.pdf>