

UDS

Mi Universidad

Súper nota

Alumna: Pérez Hernández Karla Regina

Nombre: Lípidos

Tercer parcial

Materia: bioquímica

Profesor: María de los Ángeles Venegas Castro

Licenciatura en Enfermería

Primer Cuatrimestre

INTRODUCCIÓN

En este trabajo veremos a continuación sobre los lípidos, como objetivo principal de elaborar este trabajo es que tanto el alumno como el docente pueda identificar mejor el tema de los lípidos como puntos clave el concepto, sus propiedades, su uso biológico y como se da el metabolismo de los lípidos.

Como pequeña introducción podemos decir que los lípidos son moléculas compuestas por H y C y en ocasiones el O en proporciones muy bajas. Estos no pueden ser insolubles en agua. Son responsables de la reserva de energía

Con este trabajo el alumno deberá adquirir mejores conocimientos al terminar el trabajo y así poderlos emplear en la vida diaria y profesional así como también poder informar a personas que no sepan respecto al tema

Clasificación

• **Simples**

Grasas neutras (animales, aceites y ceras)

• **Compejos**

Fosfoglicéridos, glucolípidos

• **Asociados**

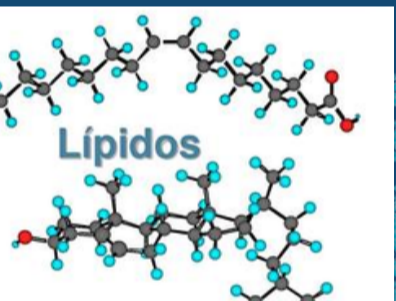
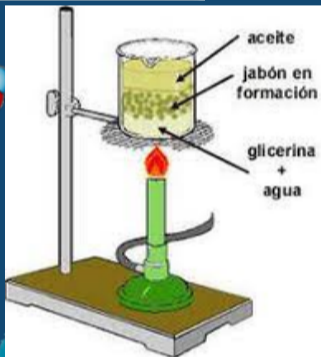
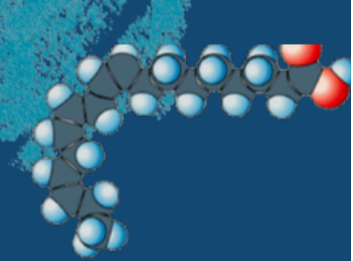
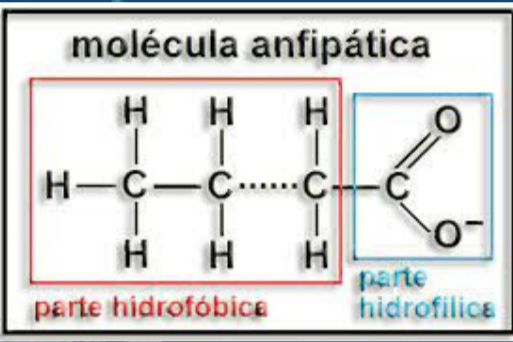
Esteroides (colesterol)



Compuestos orgánicos insolubles en agua y saludables

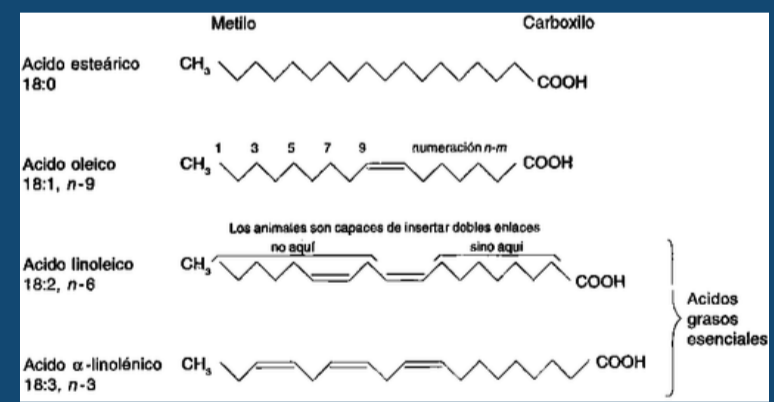
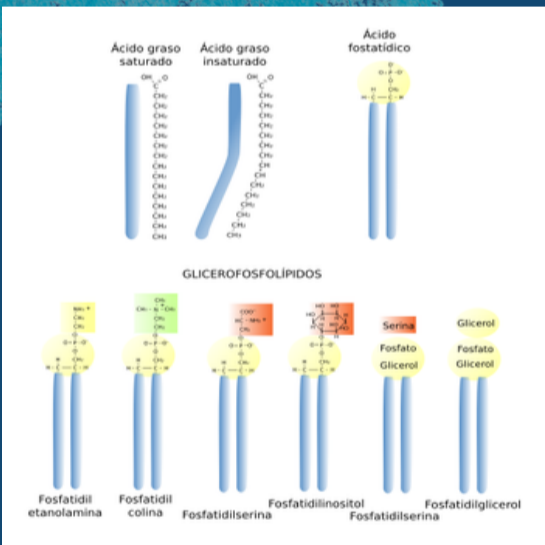
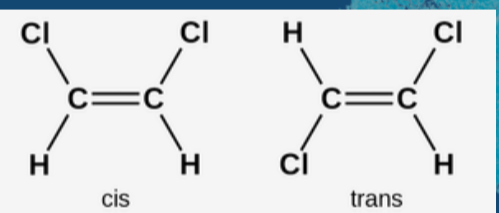
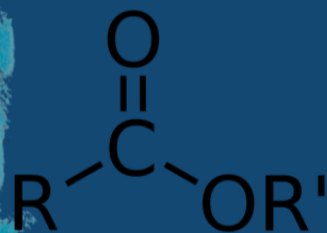
Propiedades

- Carácter anfipático
- Punto de fusión
- Esterificación
- Saponificación
- Anti-oxidación



Lípidos de uso biológico

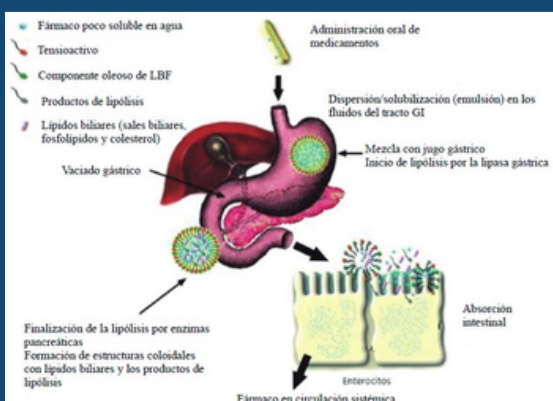
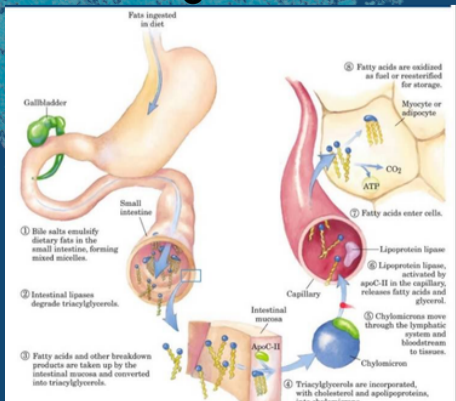
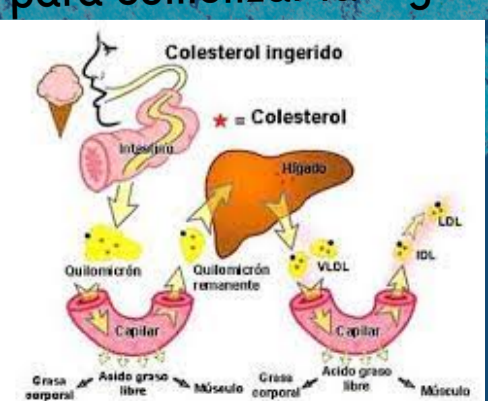
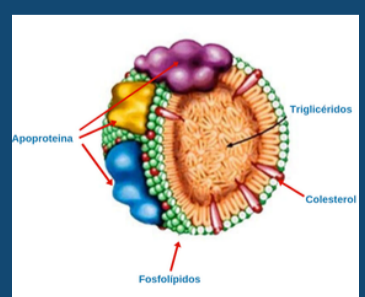
Las grasas aportan alrededor del 30% de las kilocalorías para el mantenimiento del organismo; cada gramo de grasa aporta 9 Kcal



SATURADOS		INSATURADOS	
Laurico C12:0		Palmitoleico C16:1 ^{Δ 9}	
Mirístico C14:0		Oleico C18:1 ^{Δ 9}	
Palmitico C16:0		Linoleico C18:2 ^{Δ 9,12}	
Estarico C 18:0		Linoléico C18:3 ^{Δ 9,12,15}	
Araquidico C20:0		Araquidónico C20:4 ^{Δ 5,8,11,14}	

Metabolismo

El proceso de fragmentación mecánica comienza con la masticación y dentro de la boca se secreta la enzima lipasa salival para comenzar la digestión de las grasas



CONCLUSIÓN

Como conclusión podemos decir que los lípidos son fundamentales y esenciales para el ser humano ya que son los que generan el almacenamiento de energía, el exceso consumo de estos puede ser dañino, pero tampoco podemos dejar de consumirlos así que se debe de consumir moderadamente.

Para concluir podemos decir que el alumno pudo conocer la importancia de los lípidos en los seres humanos y en qué proporción deben de ser consumidos y así como en donde se pueden encontrar estos lípidos en las comidas.

BIBLIOGRAFÍA

Universidad del sureste. 2022. Antología de Bioquímica. PDF.
<https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=https%3A%2F%2Fplataformaeducativauds.com.mx%2Fassets%2Fbiblioteca%2Ffa37c0989acbee80a2bf406d290098c5.docx&wdOrigin=BROWSELINK>