



Super Nota

Nombre del Alumno: Lesly Vázquez Mazariegos

Nombre del tema: Lípidos

Parcial: 3er Parcial

Nombre de la Materia: Bioquímica I

Nombre del profesor: Maria de los Ángeles Castro Venegas

Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Enfermería

Cuatrimestre: 1er cuatrimestre

impulsado por



Derivandonos del tema principal hablaremos de los lípidos como la principal fuente de reserva de energía, por la formación de membranas y desde la parte de transportar el colesterol, ya sea colesterol bueno o malo, de igual manera desde la formación que estos tienen que pueden ser formados por Carbono, Hidrógeno y Oxígeno pero en pequeñas cantidades y la manera en la que podemos agruparlos por cadenas con y sin ramificaciones y desde la solubilidad que pueden dar, estos igual suelen contener Azufre, Fósforo y Nitrógeno, dependiendo de su estructuración, estos tienen diferentes clasificaciones entre sí por la diferenciación de los ácidos grasos como lo son; Lípidos Saponificables y los no saponificables, como parte de los ácidos grasos se dice que son biomoléculas formadas por la extensión de una cadena larga hidrocarbonada. Los lípidos tienden a tener un metabolismo que consiste en el procedimiento para el uso de energía, almacenamiento y producción, este proceso hace su inicio desde que es introducido a la boca para su pronta descomposición en la masticación por lo consiguiente termina su proceso ya estando en el intestino que es donde ocurre la absorción de los nutrientes haciendo su recorrido por el intestino delgado y pasar por el intestino grueso.

Lípidos

Son sustancias orgánicas formadas por Carbono, Hidrógeno y Oxígeno como componentes principales a los que se le puede añadir, Fósforo, Azufre y Nitrógeno

como sustancias heterogéneas

Son insolubles en agua pero solubles en disolventes orgánicos como el éter, cloroformo, benceno y acetona

composición mediante ácidos grasos

Lípidos saponificables: como lo son ácidos grasos saturados e insaturados
Lípidos simples y completos que van derivados de los ácidos

Ácidos grasos saturados e insaturados

Los ácidos grasos saturados tienen enlaces simples entre el átomo de carbono mientras que en el ácido insaturado tiene uno o varios enlaces dobles en su cadena y con cambios de dirección

Ácidos grasos

Reacción de Esterificación

$$\begin{array}{c}
 \text{H} \\
 | \\
 \text{H}-\text{C}-\text{OH} \\
 | \\
 \text{H}-\text{C}-\text{OH} \\
 | \\
 \text{H}-\text{C}-\text{OH} \\
 | \\
 \text{H}
 \end{array}
 + 3 \text{HOOC}
 \begin{array}{c}
 \text{CH}_2 \\
 | \\
 \text{CH}_2 \\
 | \\
 \text{CH}_2
 \end{array}
 \xrightarrow{-3\text{H}_2\text{O}}
 \begin{array}{c}
 \text{H} \\
 | \\
 \text{H}-\text{C}-\text{O}-\text{C} \\
 | \\
 \text{H}-\text{C}-\text{O}-\text{C} \\
 | \\
 \text{H}-\text{C}-\text{O}-\text{C} \\
 | \\
 \text{H}
 \end{array}
 \begin{array}{c}
 \text{CH}_2 \\
 | \\
 \text{CH}_2 \\
 | \\
 \text{CH}_2
 \end{array}$$

Glicerina 3 ácidos grasos Triacilglicerido

Lípidos saponificables:

Tienen una composición mediante Acilgliceridos y Céridos

Lípidos insaponificables:

En su cadena existen tipos de estos como lo son Isoprenoides o terpenos, Monoterpenos, Diterpenos, Tetraterpenos y Politerpenos

Lípidos Insaponificables.

Propiedades Físicas

1. Untosidad y la plasticidad
2. Solventes en los líquidos
3. Emulsiones

Propiedades Químicas

1. Acción de calor
2. Hidrogenación

Funciones y uso de los lípidos

1. De reserva, como principal fuente de energía
2. Estructural, en las membranas plasmáticas
3. Biocatalizadora, producción de reacciones químicas
4. Transportadora, envía la sangre a su destino
5. Protectora, Protege los órganos vitales y el esqueleto
6. Térmica, al mantenimiento de la temperatura
7. De reserva de agua, en los procesos catabólicos

impulsado por CamScanner

Ahora ya conociendo un poco más sobre el tema podemos adentrarnos más a ello en todo aquello que nosotros consumimos a diario pueden estar conformado por un lípido, hasta el proceso que este tiene, al nosotros ingerir un alimento sabemos porque órganos de nuestro cuerpo hace su recorrido, también nos sirve para saber que alimentos son enriquecidos en grasas y si ese alimento es parte saludable para nuestro organismo, en como lo podemos manejar en una dieta que esta incluyen en pacientes que no disponen de consumir ciertos alimentos, para nuestro cuerpo son la principal fuente de energía y el transporte de la sangre así como también para la protección que genera en nuestros tejidos

BIBLIOGRAFÍA

Universidad del sureste. 2022.

Antología de Bioquímica. PDF

<file:///C:/Users/USUARIO/OneDrive/Escritorio/BIOQUÍMICA%20ANTOLOGÍA.pdf>