



**Mi Universidad**

**Súper nota**

*Nombre del Alumno: Sofía Guadalupe Pérez Martínez*

*Nombre del tema: lípidos*

*Parcial I*

*Nombre de la Materia: bioquímica*

*Nombre del profesor: María De Los Ángeles*

*Venegas Castro*

*Nombre de la Licenciatura: lic. En enfermería*

*Cuatrimestre: primer cuatrimestre*

# LÍPIDOS

## 3.1 CONCEPTO DE LÍPIDO

Los lípidos son moléculas cuya principal característica es su carácter hidrofóbico, es decir, no son solubles en agua o soluciones acuosas.

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

se pueden clasificar en muchas formas como: ácidos grasos, Triacilgliceroles, Ésteres de ceras, Fosfolípidos, Esfingolípidos, Isoprenoides.



## 3.2 CLASIFICACIÓN

se distinguen tres tipos de estos lípidos: los monoglicéridos, que contienen una molécula de ácido graso. los diglicéridos, con dos moléculas de ácidos grasos. los triglicéridos, con tres moléculas de ácidos grasos.

Se los llama incorrectamente grasas, ya que las grasas son solo un tipo de lípidos procedentes de animales. Cumplen diversas funciones en los organismos vivos.

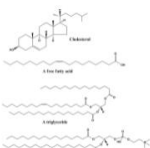
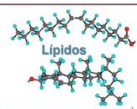
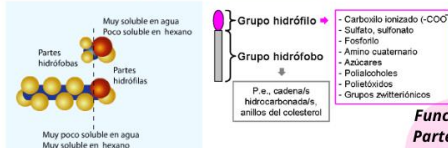
Los lípidos tienen como característica principal el ser hidrófobos (insolubles en agua) y solubles en disolventes orgánicos.

## 3.3 PROPIEDADES

Dentro de los nutrientes que aportan energía están los lípidos, conocidos normalmente como grasas. En los alimentos nos encontramos con tres tipos distintos de lípidos: grasas y aceites, fosfolípidos y colesterol. Cada uno tiene unas funciones distintas en el organismo, pero todos tienen unas características comunes:

sus funciones fundamentales en el organismo las podemos agrupar en:

Función energética y específicamente de energía de reserva, Parte fundamental de la membrana celular y responsable en parte de sus múltiples funciones, Aporte de ácidos grasos esenciales, Efecto ahorrador de la utilización de las proteínas como fuente de energía, Absorción de vitaminas liposolubles, Efecto organoléptico, la grasa es fundamental para apreciar el gusto y aroma de los alimentos, Efecto de saciedad, contribuye al efecto de saciedad después de la ingestión de alimentos, Otras funciones en el organismo, relacionada con las estructuras en las que los lípidos son parte importante de su composición.



## 3.4 LÍPIDOS DE USO BIOLÓGICO

Ácidos grasos Son los lípidos más simples siendo las unidades básicas de los lípidos más complejos.

Las cadenas con enlaces sencillos -C-C- se conocen como ácidos grasos saturados (Fig.40), mientras que los ácidos grasos no saturados o insaturados contienen uno o más enlaces dobles -C=C- entre los átomos de carbono.

Están formada por una larga cadena hidrocarbonada (4-24 átomos de carbono) unido covalentemente a un grupo carboxilato o grupo carboxilo terminal, son ácidos monocarboxilados de cadena lineal R-COOH, en donde R es una cadena alquilo formada por átomos de carbono e hidrogeno.

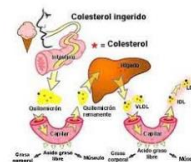
## 3.5 METABOLISMO DE LOS LÍPIDOS

Los ácidos grasos son una fuente muy importante de energía y eficaz para muchas células y la mayoría de los ácidos grasos los obtenemos a través de los alimentos.

Una vez que los ingerimos, 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.

El bolo alimenticio formado por la saliva y el alimento entra por deglución al esófago y posteriormente pasa al estómago en donde el pH ácido incrementa la actividad de la enzima lipasa salival.

El quimo así formado, pasa a intestino delgado en donde los triacilgliceroles se digieren dentro de la luz intestinal.



**Link para ver por si las dudas:).**

[https://www.canva.com/design/DAFRxNiAQIU/PI9elp0rpzopX0Mqih2lCg/edit?utm\\_content=DAFRxNiAQIU&utm\\_campaign=designshare&utm\\_medium=link2&utm\\_source=sharebutton](https://www.canva.com/design/DAFRxNiAQIU/PI9elp0rpzopX0Mqih2lCg/edit?utm_content=DAFRxNiAQIU&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton)

**BIBLIOGRAFÍA.**

(UDS, 2021-2022)