



nombre del alumno: Cecilia Gabriela Pérez Vázquez

nombre del tema: lípidos

parcial: 3

nombre de la materia: bioquímica

nombre del profesor: : maría de los ángeles Venegas

nombre de la licenciatura: enfermería

cuatrimestre: 1

# lipidos

biomoléculas de las que hablaremos son los lípidos, moléculas responsables, entre otras cosas, de la reserva de energía, la formación de membranas

Los lípidos son un grupo heterogéneo de biomoléculas que incluye a los fosfolípidos, los esteroides

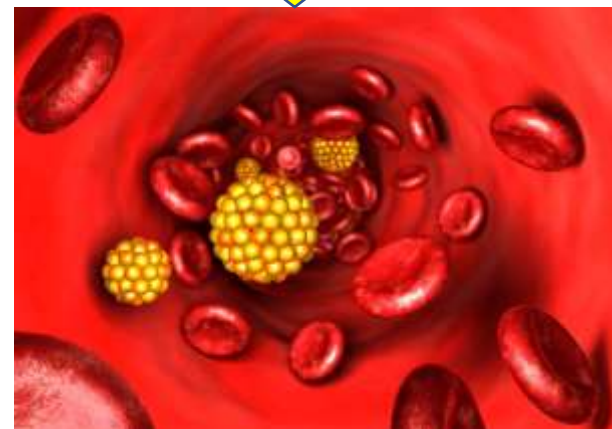
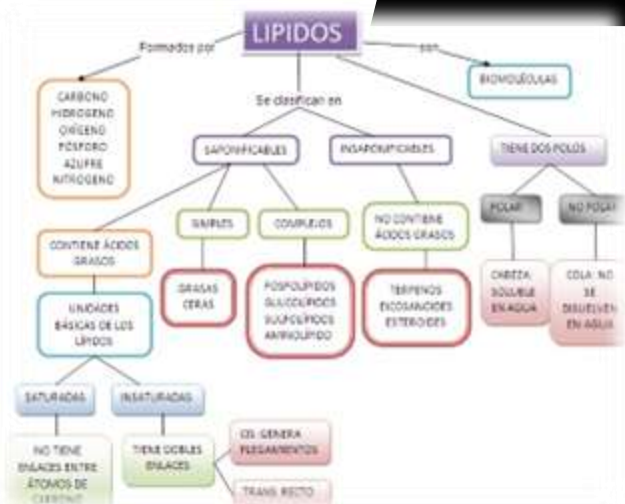


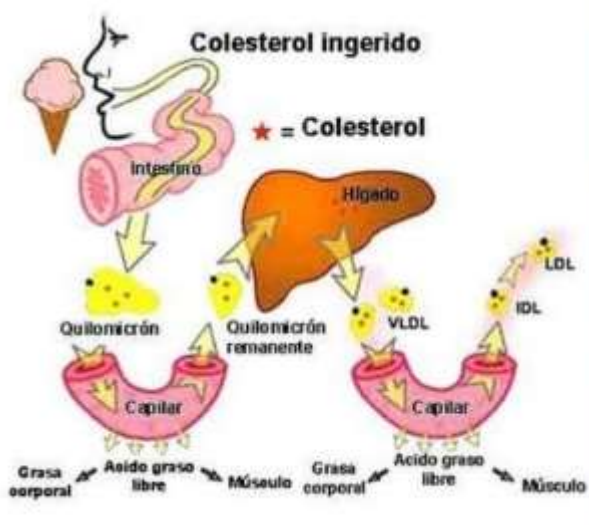
clasificarse de muchas formas diferentes

- Ácidos grasos
- Triacilgliceroles
- Ésteres de ceras
- Fosfolípidos

## Clasificación

Simples, compuestos y asociados





# Propiedades

Esta propiedad depende de la cantidad de carbonos que exista en la cadena hidrocarbonada y del número de enlaces dobles que tenga esa cadena

Son aquellos lípidos que contienen una parte hidrófila, es decir que atrae al agua y otra parte hidrófoba que repele al agua.



Es una reacción en la cual un ácido graso se une a una base dando una sal de ácido graso, liberando una molécula de agua.

Es una reacción en la cual un ácido graso se une a un alcohol, mediante un enlace covalente

# Lípidos de uso biológico

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



## Lípidos



mientras que los ácidos grasos no saturados o insaturados contienen uno o más enlaces dobles  $-C=C-$

Los dobles enlaces también alteran las propiedades físicas de los ácidos grasos, mientras que los ácidos grasos saturados



## Metabolismo de los lípidos

Los ácidos grasos son una fuente muy importante de energía y eficaz para muchas células

La mucosa gástrica e intestinal secretan lipasas que se mezclan con las secreciones pancreáticas y sales biliares.



La liberación de estas enzimas se encuentra regulada por la hormona colecistoquinina (CCK) que facilita, además, la salida de bilis de la vesícula biliar



saliva y el alimento entra por deglución al esófago y posteriormente pasa al estómago en donde el pH



El colesterol esterasa es otra enzima pancreática que hidroliza los ésteres de colesterol, mientras que las fosfolipasas pancreáticas



**Bibliografía**

**Antología de la universas de la Uds.**

**Internet**