



**Mi Universidad**

**Super Nota**

*Nombre del Alumno: Jesus Alexander Gómez Morales*

*Nombre del tema: Lípidos*

*Parcial: 3*

*Nombre de la Materia: Bioquímica*

*Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas Castro*

*Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en enfermería Grupo B*

*Cuatrimestre: Primer cuatrimestre*

# Lípidos

Concepto de lípidos:

- Moléculas responsables en reserva de energía,
- Transporte de colesterol y triglicéridos



Cumplen con funciones en

- Hormonas
- Antioxidantes
- Pigmentos

Moléculas de característica hidrofóbica, formadas por carbono e hidrogeno y en menor cantidad por oxígeno.

- Ácidos grasos
- Triglicéridos
- Esteres de ceras

Los compuestos se componen por:

- Glicerofosfolípidos: glicerol + ácidos grasos + PO4 + alcohol
- Esfingosina: ácidos grasos + un grupo polar: mono u oligosacárido/colina/PO4



Los simples se componen en:

- Triacilglicéridos
- Y las ceras de ácidos grasos más alcohol

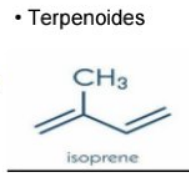
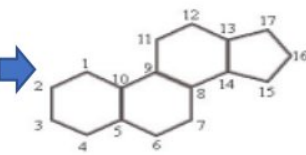
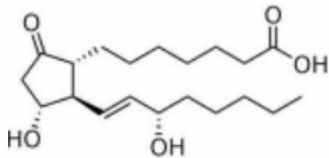
La clasificación se compone de tres componentes.

- Simples
- Compuestos
- asociados

CLASIFICACION

Y los asociados se componen por:

- eicosanoides
- esteroides



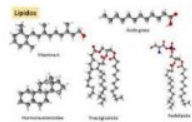
Propiedades

Los de carácter anfipático: son aquellos lípidos que tienen una parte hidrófila que atrae al agua.

Las propiedades químicas de los lípidos son.

1. Esterificación: reacción en la cual un ácido graso se une a un alcohol mediante un enlace covalente
2. Saponificación: reacción de la unión de un ácido graso y sal de ácido graso, liberando una molécula de agua
3. Anti-oxidación: reacción en la cual se oxida un ácido graso insaturado

Son sus clasificaciones



Los

- Triacilgliceroles
- Estrés de ceras
- Fosfoliglicéridos

Los ácidos grasos más abundantes en la naturaleza son los ácidos oleicos, los ácidos grasos poseen muchas propiedades químicas importantes.

Son los lípidos más simples siendo las unidades básicas de los lípidos más complejos

LIPIDOS DE USO BIOLÓGICO

METABOLISMO DE LOS LÍPIDOS

La bilis facilita el proceso de emulsificación de las grasas para que los tres tipos de enzimas pancreáticas y una coenzima las hidrolicen.



La liberación de estas enzimas se encuentra regulada por la hormona colecistoquinina.

El colesterol esterasa es otra enzima pancreática que hidroliza los ésteres de colesterol, mientras que las fosfolipasas pancreáticas A1 Y A2 hidroliza los ésteres de los fosfolípidos para producir ácidos grasos y lisofosfolípidos.

Los ácidos grasos pueden ser almacenados o degradados para convertirse en energía



Bibliografía:

-ANTOLOGIA OFICIAL DE LA UDS

-MANUAL DE PRACTICAS DE IINTERNET:

Heredia Chávez P, & Ramos Rodríguez I, & González Hita M, & Sánchez Enríquez S (2014). Metabolismo de lípidos. Enríquez S, & Alvarado L, & Díaz C, & Chávez P(Eds.), Manual de prácticas de laboratorio de bioquímica, 3e. McGraw Hill.  
<https://accessmedicina.mhmedical.com/content.aspx?bookid=1496&sectionid=100110216>