

LIPIDOS

INTRODUCCION

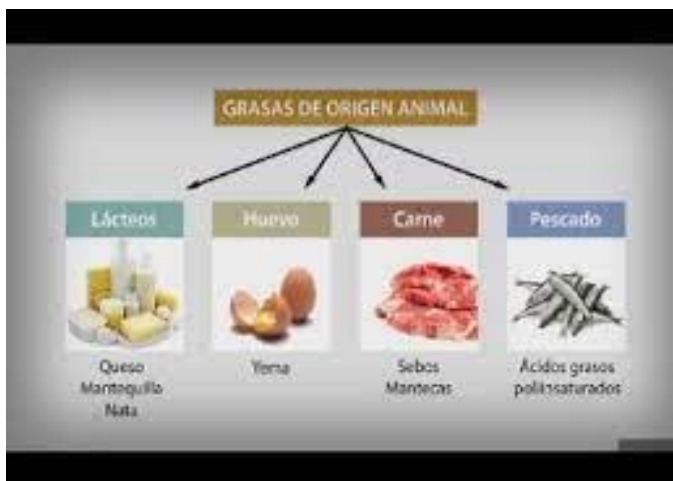
LOS LIPIDOS REPRESENTAN A UN GRUPO EXTREMADEMNTE HETEROGENEO DE MOLECULAS ORGANICAS QUE REPRESENTAN COMO UNA DE SUS PRINCIPALES CARACTERISTICAS EN COMUN. SU INSOLUBILIDAD EN COMPUESTOS POLARES COMO EL AGUA Y SU CAPACIDAD DE DILUIRSE EN SOLVENTES ORGANICOS COMO EL ALCOHOL, ACETONA, ETER, CLORO FORMO, ETC. LOS LIPIDOS SON TAMBIEN UN GRUPO DE COMPUESTOS AMPLIAMENTE ESTICMAGTISADOS SEA POR SU PAPEL EN LA COMULACION DE PESO CORPORAL COMO EN EL DESARROLLO DE DISLIPIDEMIAS, LOS LIPIDOS SON DE GRAN IMPORTANCIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL CUERPO HUMANO EN ORGANOS Y SISTEMAS VITALES COMO EL CEREBRO, EL SISTEMA INMUNOLOGICO O EL TRACTO GASTROINTESTINAL LAS FUNCIONES QUE DESARROLAN EN LOS SERES VIVOS SON MUY DIVERSAS APROVECHANDO LA AMPLIA HETEROGENIDAD QUE REPERSENTAN SUS MOLECULAS.

ANTECEDENTES

LOS LIPIDO SON UN GRUPO DE SUSTANCIAS INOLUBLES EN AGUA, PERO SOLUBLES EN SOLVENTES ORGANICOS, QUE INCLUYENO LOS TRIGLICERIDOS COMUNMENTE LLAMDOS GRASAS, FOSOFOLIPIDOS Y ESTEROLES, LOS LIPIDOS SIRVEN COMO VEICULO BIOLOGICO EN LA OBSORCION DE VITAMINAS COMO DE IGUAL FORMA SON FUENTES DE ACIDOS GRASOS ESENCIALES MISMOS QUE SON INDISPENSABLES PARA EL MANTENIMIENTO E INTEGRIDAD DE LAS MEMBRANAS CELULARES, LOS LIPIDOS CONSTITUYEN EL GRUPO DE BIOMOLECULAS MENOS CARACTERIZABLES DESDE EL PUNTO DE VISTA QUIMICO, YA QUE LA UNICA PROPIEDAD QUE COMPARTEN EN SU INSOLUBILIDAD EN AGUA Y SU CAPACIDAD DE DISOLVERSE EN COMPONENTES ORGANICOS, LOS LIPIDOS SON GRASAS QUE SE ABSORBEN DE LOS ALIMENTOS O SINTETIZAN EN HIGADO, LOS TRIGLICERIDOS Y EL COLESTEROL SON LOS LIPIDOS MAS COMPROMETIDOS POR ENFERMEDADES, AUQNEU TODOS LOS LIPIDOS SON FIDIOLOGICAMENTE IMPORTANTES, LOS LIPIDOS DESEMPEÑAN DIVERSAS FUNCIONES COMO FUNCION DE RESERVA ENERGETICA, FUNCION ESTRUCTURAL, FUNCION

PROTECTORA, FUNCION TRANSPORTADORA, FUNCION BIOCATALIZADORA Y RESERVA DE AGUA, GENERALMENTE LOS LIPIDOS SON UN GRUPO MUY HETEROGENO DE COMPUESTOS ORGANICOS, CONSTITUIDOS POR CARBONO, HIDROGENO Y OXIGENO PRINCIPALMENTE, Y EN OCASIONES POR AZUFRE, NITROGENO Y FOSFORO. EN LOS ALIMENTOS EXISTEN FUNDAMENTALMENTE TRES TIPO DE LIPIDOS, GRASAS O ACEITES O TRIACILGLICERIDOS. ESTOS TIENE COMO FUNCION CUBRIR ORGANOS Y DAR CONSISTENCIA, O PROTEGER MACANICAMENTE EL TEJIDO ADIPOSO DE PIES Y MANOS, TAMBIEN ES UNA FUNCION BOCATALISADORA FAVORECIENDO Y FACILITANDO LAS REACCIONES QUEIMICAS QUE SE PRODEN EN LOS SERES VIVOS.

EJEMPLOS



ESQUEMA DE LOS LIPODOS

