



Nombre del alumno. Carlos Fabritzio García Arias

NOMBRE DE LA PROFESORA. LUZ ELENA CERVANTES MONROY

Nombre del trabajo. Cuadro sinoptico

Materia. Bioquímica I

Grado. 1

PASIÓN POR EDUCAR

Grupo. B

Comitán de Domínguez a 11 de noviembre del 2022.

LOS LIPIDOS

Moléculas responsables de la reserva de energía, la formación de membranas, transporte de colesterol y triglicéridos.

CLASIFICACIÓN

SIMPLES

- Ácidos grasos
- Grasas Neutras
- Ceras

COMPLEJOS

- Fosfogliceridos
- Glucolípidos
- Lipoproteínas

ASOCIADOS

- Prostaglandinas
- Terpenos
- Esteroides

ESTERIFICACIÓN

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

SAPONIFICACIÓN

- Reacción en la cual un ácido graso se une a una base dando una

PROPIEDADES

ANTI - OXIDACIÓN

1. Es una reacción en la cual se oxida un ácido graso insaturado

LIPIDOS DE USO BIOLÓGICO

ACIDOS GRASOS

- Formada por una larga cadena hidrocarbonada 4-24 átomos de carbono.
- Tienen carácter alifático
- Son componentes de las grasas del cuerpo y de los alimentos que comemos.

TRIACILGLICEROLES

- Esteres de glicerol con tres moléculas
- Se denominan grasas
- Constituye la grasa en energía

ESTERES DE CERAS

- Mezcla de lípidos no polares
- Se encuentran en los vegetales

ESFINGOLÍPIDOS

- Componentes de las membranas celulares animales y vegetales.

ISOPRENOIDES

- Formados por terpenos y esteroides.

METABOLISMO DE LOS LIPIDOS

- Los acidos grasos son fuente de energia los obtenemos a traves de los alimentos
- Una vez que se ingieren empieza la digestion de las grasas.
- El alimento pasa al intestino delgado
- La mucosa gastrica secretan lipasas que se mezclan con las secreciones pancreaticas y sales biliares
- Los acidos grasos pueden ser almacenados o degradados para convertirse en energias