



Nombre de alumno: Yazmin Lucero
Gutiérrez Sánchez

Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes Monroy

Nombre del trabajo: Cuadro
Sinóptico

Materia: Bioquímica

Grado: 1

Grupo: B

Comitán de Domínguez Chiapas a 8 de nov de 2022.

Lípidos

Concepto de lípido

Los lípidos son moléculas cuya principal característica es su carácter hidrofóbico, es decir, no son solubles en agua o soluciones acuosas. Están formadas, principalmente, por carbono e hidrogeno y, en menor cantidad por oxígeno.

Clasificación de los lípidos

Acorde a su polaridad

Lípidos no polares

Lípidos polares

Conforme a su condición saponificable.

Lípidos saponificables

Lípidos no saponificables

Simplees o complejos

Lípidos simples

Lípidos complejos

Propiedades

Propiedades físicas

Carácter antipático y punto de función

Propiedades físicas

Esterificación, saponificación y anti oxidación

Lípidos de uso biológico

Ácidos grasos, Ésteres de ceras. Esfingolípidos, Isoprenoides.

Funciones biológicas Las grasas y aceites cumplen principalmente con la función de reserva de energía en forma más eficiente que los glúcidos.

Metabolismo de 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.

Bibliografía: AntologiaudsBioquímica1deveterinaria2022

www.clasificacionde.org/clasificacion-de-los-lipidos