



**Nombre del alumno:**

Paola Elizabeth Maldonado Cancino

**Nombre del profesor:**

Luz Elena Cervantes

**Nombre del trabajo:**

Lípidos (cuadro sinóptico)

**Materia:**

Bioquímica 1

**Grado y grupo:**

1.-"B"



# Lípidos

## Concepto:

Son moléculas orgánicas que están compuestas principalmente por carbono e hidrógeno, y que tiene como característica principal el ser insolubles en agua pero solubles en otros compuestos orgánicos como la bencina y el cloroformo.

## Clasificación:

Hay de dos tipos de lípidos: A) lípidos simples: acilglicéridos (monoglicéridos, triglicéridos) y B) lípidos complejos (fosfoglicéridos, esfingolípidos y ceras). Lípidos insaponificables: no contienen ácidos grasos, por ello, no pueden formar jabones. Por ejemplo, los terpenos, esteroides y los eicosanoides.

## Propiedades:

En cuanto a su polaridad pueden ser hidrofóbicos (apolares), anfipáticos (polares y apolares a un tiempo). Son dos grupos, un polar es un grupo funcional con una distribución eléctrica y un apolar es la parte orgánica de una molécula, ambas de un carácter hidrofóbico y lipófilo.

## Lípidos de uso biológico

Función de reserva energética: constituyen un importante material energético de uso biológico que, al no almacenarse con agua, resulta relativamente ligero. La combustión metabólica de un gramo de lípidos produce 9,5 kcal. En los animales se acumulan en el tejido adiposo y en las plantas en las semillas.

## Metabolismo de lípidos

Es el proceso de los lípidos para el uso de energía, el almacenamiento de energía y la producción de componentes estructurales, y utiliza las grasas de fuentes dietéticas o de las reservas de grasa del cuerpo. Los lípidos son digeridos por las enzimas lipasas en el tracto gastrointestinal (con la ayuda de los ácidos biliares) y se absorben directamente a través de la membrana celular.