

# LÍPIDOS

## CLASIFICACIÓN

los lípidos se clasifican de manera general en dos grupos, saponificables e insaponificables. Los primeros se dividen en complejos, simples y ácidos grasos

### Lípidos Saponificables

- \* Ácidos Grasos
- \* Lípidos Simples (neutros)
- \* Lípidos Complejos

Glicéridos

Céridos

Estingolipidos

### Lípidos Insaponificables

- Isoprenoides
- Esteroides
- Eicosanoides

Process

Process

Process

## Propiedades

### EL SABOR

El sabor: Los cuerpos grasos envuelven a las partículas de los alimentos durante la masticación y favorecen el contacto con las papilas gustativas

### FRIABILIDAD

Friabilidad. La grasa da a la masa de harina una mayor friabilidad.

### ACCIÓN DEL CALOR

Éstas tienen como objetivo llevar a los alimentos a una temperatura de  $170^{\circ}$  para caramelizar el almidón y mejorar el gusto

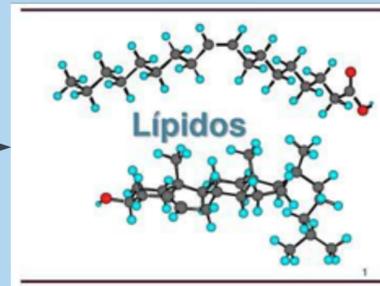
### HIDROGENERACION

Fabricación de jabones

Enranciamiento hidrolítico para dar sabor y olor característicos

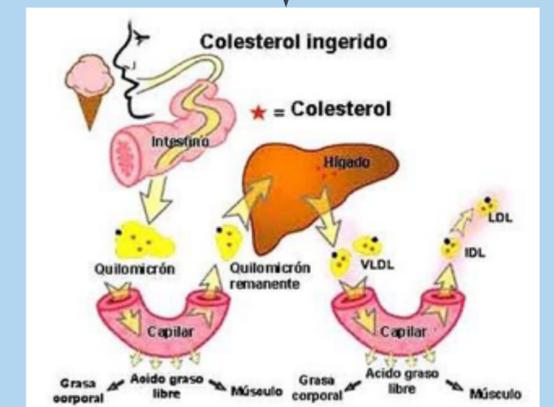
## Lípidos de uso biológico

Los dos tipos principales de lípidos en la sangre son el colesterol y los triglicéridos



## Metabolismo de lípidos

El metabolismo de los lípidos es el procesamiento 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





Nombre del alumno:  
Mariano Geissler Juan Sánchez

Nombre de profesor:  
Luz Elena Cervantes

Nombre del trabajo:  
Cuadro sinóptico

Materia:  
Bioquímica

Grado: 1

Grupo: B

Comitan De Domínguez Chiapas

## Bibliografía.

<https://www.fundaciondiabetes.org/sabercomer/392/los-lipidos>