

# UNIVERSIDAD DEL SURESTE

**NOMBRE DEL ALUMNO: YORDI DIAZ LOPEZ**

**NOMBRE DEL TEMA: LIPIDOS**



**CUATRIMESTRE: 1**

**NOMBRE DE LA PROFESORA: MASSIEL MARTINEZ**

**NOMBRE DE LA MATERIA: BIOQUIMICA**

**LICENCIATURA: LIC. EN ENFERMERIA**

**FECHA DE ENTREGA: 05/12/22**

## INTRODUCCION

Bueno hoy hablaremos sobre los lípidos, ¿qué son los lípidos? Pues son un grupo muy heterogéneo de moléculas grasas, aceites, esteroides, ceras y otros compuestos relacionados más por sus propiedades físicas que por sus propiedades químicas, y esto es lo que veremos más adelante para especificar más el tema y se dé a conocer más sobre los lípidos como sus clasificaciones las propiedades y su metabolismo.

## LIPIDOS.

Lo que hablaremos hoy es sobre los lípidos, moléculas responsables, entre otras cosas más, bueno los lípidos como ya dije son moléculas que tiene la característica hidrofóbica eso quiere decir que no son solubles en agua un claro ejemplo seria con el aceite que si lo metemos o tratamos de mezclar con agua lo que hace es no disolverse y así pasa con los lípidos y están formadas principalmente por carbono e hidrogeno y con el oxígeno pero con menor cantidad y también son un grupo de heterogéneo de biomoléculas que incluye a los fosfolípidos.

Los lípidos tienen una clasificación que son tres, simples compuestos y asociados en los simples esta enlazado con el triacilgliceridos y en los compuestos está el glicerofosfolipidos y esfingolipidos y lo último que son los asociados está el terpenoides, esteroides y eicosanoides, pero existen otras maneras de clasificarse no solo como mencione ahí.

Los lípidos también tienen propiedades como el punto de fusión esta propiedad depende de la cantidad de carbonos que existe en la cadena hidrocarbonada. También está la esterificación es una reacción en la cual un ácido graso se une a un alcohol, mediante un enlace covalente igual entra lo que es la saponificación, es una reacción en la cual un ácido graso se une a una base dando una sal de ácido graso. Y por último la anti-oxidación, es una reacción en la cual se oxida un ácido graso insaturado.

Y en el metabolismo de los lípidos muy importante igual son los ácidos grasos que son una fuente de energía y eficaz para muchas células y la mayoría de estos ácidos lo conseguimos mediante nuestra alimentación de día a día. Una vez que lo ingerimos el proceso de fragmentación mecánica comienza con la masticación y adentro de la boca se secreta la enzima lipasa saliva para comenzar la digestión de las grasas la liberación de estas encimas se encuentra regulada por la hormona colestoquinina que facilita, además, la salida de bilis de la vesícula biliar.

Por otra parte, la enzima pancreatica colipasa, favorece la información del complejo sales biliares, dentro de los enterocitos, los triacilgliceroles recién formados, en combinación con el colesterol, fosfolípidos recién sintetizados. Referente al tema las proteínas al igual que los carbohidratos y los ácidos grasos son constituyentes esenciales para la vida y forman parte de todos los organismos vivos eso quiere decir que es algo que siempre consumimos día a día y que nos beneficia a nosotros en nuestra buena alimentación, y una de las estructuras de los lípidos son los aminoácidos se podría decir que es la estructura básica y propiedades químicas de los aminoácidos.

Los aminoácidos son compuestos orgánicos constituidas por un grupo amino, esto posee propiedades acidas y básicas ya que el grupo carboxilo es un ácido débil.

## **CONCLUSION.**

En conclusión los lípidos son moléculas que no se pueden ver a simple vista y que lo consumimos día a día en nuestra alimentación y es parte fundamental para los seres vivos así como hablamos de sus clasificaciones, sus propiedades y metabolismo y bueno como ya sabemos los lípidos son biomoléculas orgánicas formadas por carbono e hidrogeno como también son sustancias solubles en agua como ya lo mencionamos anteriormente pero solubles en solventes orgánicos.

