



**Universidad del  
sureste**

# **"Lípidos"**

**Medicina veterinaria y zootecnia  
1er cuatrimestre**

## **Bioquímica**

**Docente: José Luis Flores Gutiérrez  
Alumno: Yuliana Aremy Morales López**

**30 de Noviembre del  
2022**

# LIPIDOS

COMUNMENTE  
LLAMADOS  
"GRASAS"

## ¿QUE SON?

Los lípidos se definen como aquellas sustancias de los seres vivos que se disuelven en solventes apolares, como el éter, el cloroformo y la acetona, y que no lo hacen de manera perceptible en el agua.

## CARACTERISTICAS:

1) Se llaman polímeros que presentan tendencia a asociarse.

2) Todos los lípidos tienen alguna de las siguientes funciones:

- Estructurales
- Reserva
- Protección
- Transporte
- Estructura
- Regulación

3) Moléculas anfífilas o anfipáticas (son aquellas moléculas que poseen un extremo hidrofílico, es decir, que es soluble en agua y otro hidrofóbico, es decir, que rechaza el agua).

## FUNCIONES

- Estructurales
- Energéticas
- vitamínicas y hormonales

## CLASIFICACIÓN DE LOS LIPIDOS:

- **Saponificables:** Lípidos semejantes a las ceras y las grasas, que pueden hidrolizarse porque tienen enlaces de éster. Por ejemplo: los ácidos grasos, los acilglicéridos, los ceras y los fosfolípidos. A su vez, pueden clasificarse en:
  - **Simples.** Su estructura comprende mayormente átomos de oxígeno, carbono e hidrógeno. Por ejemplo: los acilglicéridos (que al solidificarse se conocen como grasa y al hacerse líquidos como aceites).
  - **Complejos.** Tienen (además de los átomos mencionados) abundantes partículas de nitrógeno, azufre, fósforo, u otras moléculas como glúcidos. También se los conoce como lípidos de membrana.

## LIPOPROTEINAS

Las lipoproteínas son complejos de lípidos y las proteínas cuya función es transportar los lípidos en los animales.

## IMPORTANCIA:

Cumplen funciones energéticas, reguladoras y estructurales en los organismos de los seres vivos.

- **No saponificables:** Lípidos que no pueden hidrolizarse por no presentar enlaces éster.

## ÉSTERES:

Los ésteres más comúnmente encontrados en la naturaleza son las grasas, que son ésteres de glicerina y ácidos grasos (ácido oleico, ácido esteárico, etc.) Principalmente resultante de la condensación de un ácido carboxílico y un alcohol.

# **BIBLIOGRAFIA:**

**BIOQUIMICA DE LÍPIDOS. CLASIFICACIÓN, IMPORTANCIA Y FUNCIONES DE LOS LÍPIDOS - YADITH HERRERA - STUDOCU**

**LÍPIDO - CONCEPTO, FUNCIÓN, CLASIFICACIÓN Y EJEMPLOS**

**LÍPIDOS (ARTÍCULO) | MACROMOLÉCULAS | KHAN ACADEMY**

**LÍPIDOS Y MEMBRANAS | BIOQUÍMICA. LAS BASES MOLECULARES DE LA VIDA, 5E | ACCESSMEDICINA | MCGRAW HILL MEDICAL (MHMEDICAL.COM)**