



**Nombre de alumno: Jesus Esquivel
Jimenez Saragos**

**Nombre del profesor: Ing. Abel Estrada
Dichi**

**Nombre del trabajo: Grasas y su
Clasificación**

Materia: Bioquímica II

Grado: 2°

Grupo: Medicina Veterinaria y Zootecnia

Ocosingo, Chiapas 20 De Enero del 2023

Grasas y su clasificación

Grasa

¿Que es?

es un término genérico para designar varias clases de lípidos

Todas las grasas son insolubles en agua teniendo una densidad significativamente inferior

las grasas son

triésteres del glicerol

ácidos grasos

las palabras usadas para referirse a las grasas son

Aceites

Grasas

Lípidos

usada para referirse a lípidos que son líquidos a temperatura ambiente

usada para referirse a los lípidos sólidos a temperatura ambiente

para referirse a ambos tipos, líquidos y sólidos

se refiere a los acilglicéridos, en los que uno, dos o tres ácidos grasos se unen a una molécula de glicerina

forman

monoglicéridos

diglicéridos

triglicéridos

los que son líquidos son conocidos como aceites

Los triglicéridos sólidos a temperatura ambiente son denominados grasas

Ejemplos de grasas comestibles son

Manteca

Margarina

Mantequilla

Crema

Son degradadas en el organismo por las enzimas llamadas lipasas

Tipos de grasas

Grasas saturadas

formadas mayoritariamente por ácidos grasos saturados

Aparecen por ejemplo

tocino

en el sebo

en las mantecas de cacao

el aceite de oliva

de girasol

de maíz

Grasas insaturadas

formadas principalmente por ácidos grasos insaturados como el oleico o el palmitoleico

Aparecen por ejemplo

el aceite de oliva

de girasol

de maíz

Grasas monoinsaturadas

las que reducen los niveles plasmáticos de colesterol asociado a las lipoproteínas LDL

se denominan "colesterol malo"

Se encuentran en

el aceite de oliva

el aguacate

algunos frutos secos

Grasas poliinsaturadas

formadas por ácidos grasos de las series omega-3, omega-6

Se encuentran en

la mayoría de los pescados azules (bonito, atún, salmón, etc.)

semillas oleaginosas

frutos secos (nuez, almendra, avellana, etc.)

Funciones de las grasas

Producción de energía: la metabolización de 1 g de cualquier grasa produce, por término medio, unas 9 kilocalorías de energía.

Forman el panículo adiposo que protege a los mamíferos contra el frío

Sujetan y protegen órganos como el corazón y los riñones

En algunos animales, ayuda a hacerlos flotar en el agua