**Nombre de alumno: Nadia Angélica Pérez Flores.**

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

**Nombre del trabajo: Mapa conceptual.**

**Materia: Bioquímica II.**

**Grado: 2°**

**Grupo: Medicina veterinaria y zootecnia.**

Ocosingo, Chiapas 20 de enero de 2023

# Lípidos

## 1 Definición.

Es un término genérico para designar varias clases de lípidos, aunque generalmente se refiere a los acilglicéridos, ésteres en los que uno, dos o tres ácidos grasos se unen a una molécula de glicerina, formando monoglicéridos, diglicéridos y triglicéridos respectivamente.

### Función.

Aportan energía y ayudan a absorber determinados nutrientes.

## 2 Clasificación.

### Lípidos saponificables.

#### Ácidos grasos.

- Pueden ser saturados si no presentan dobles enlaces e insaturados si presentan uno o más dobles enlaces.
- Son menos abundantes aquellos ácidos grasos con un número impar de carbonos.

#### Lípidos simples.

- Grasas: Esteres de ácidos con glicerol.
- Ceras: Esteres de ácidos alcoholes monohídricos.

#### Lípidos complejos.

- Fosfolípidos: Contienen un residuo de ácido fosfórico.
- Glucolípidos: Contienen un ácido graso, y un carbohidrato y esfingosina.
- Otros: Sulfolípidos, lipoproteínas y amino lípidos.

### Lípidos insaponificables.

#### No contienen ácidos grasos.

##### Isopronoides.

- Vitaminas y otros compuestos.

##### Esteroides.

- Esteroles, hormonas esteroideas y ácidos biliares.

##### Eicosanoides.

- Prostaglandina, tromboxanos y leucotrienos.

## 3 Estructura.

Están constituidas básicamente por tres elementos: carbono (C), hidrogeno (H) y oxígeno (O); en menor grado aparecen. También en ellos nitrógeno (N), fósforo (P) y azufre (S).

### Baja solubilidad.

Se debe a que su estructura química es fundamentalmente hidrocarbonada (alifática, alicíclica o aromática), con gran cantidad de enlaces C-H.

Presented with xmind