



Nombre

de alumno: Irving Adrián Gutiérrez Cruz.

Nombre del profesor: Abel Estrada Dichi.

Nombre del trabajo: Grasas.

Material: Bioquímica II.

Grado: 2°

Grupo: Medicina Veterinaria y zootecnia.

Ocosingo, Chiapas 16 de octubre de 2021

Grasas

Monoinsaturados

Son aquellos lípidos que presentan un estado líquido.

Mantiene su estado a temperatura ambiente.

Las grasas monoinsaturados se convierten en estado sólido, solo cuando son sometidas a temperaturas frías.

Su ingesta en el organismo humano presenta grandes beneficios para el mantenimiento del colesterol.

Poliinsaturados

Estos lípidos presenta una estructura molecular lo suficientemente compleja.

Es apreciable por medio del microscopio, donde el estudioso puede notar la presencia de dos enlaces covalente de hidrógeno.

Lo más común de estas grasas es que las mismas se aprecian en omegas, omega 3, 6, 9

Son procesados con la finalidad de robustecer las terminaciones nerviosas y las articulaciones.

Ácidos grasos trans

Se obtienen de los productos procesados e industriales los cuales producen consecuencias negativas en el organismo.

Aumentan el colesterol malo, generar taponamientos en las venas.

Generan un líquido o una secreción que obstruye las paredes venosas llegando a ocasionar problemas en el traslado de la sangre.

Se obtienen en mayor cantidad de la comida chatarra siendo negativos y perjudiciales para la salud.

Ocasionan una problemática en el cardiovascular y la tensión corporal.