Nombre de alumno: Heidi Isabel Trujillo García.

Nombre del profesor: Abel Estrada Dichi.

Nombre del trabajo: Grasas.

Materia: Bioquímica II.

Grado: 2°

Grupo: Medicina veterinaria y zootecnia.

Ocosingo, Chiapas 20 de enero del 2023

GRASAS "LIPIDOS"

Heterogéneas de sustancias

- Formado por unidades básicas
  - Carbono
  - Hidrógeno
  - Oxígeno
  - Algunos de ellos contienen:
    - Fósforo
    - Nitrógeno
    - Azufre

Ilusiones al tacto y puntos de fusión bajos

- Insolubles en agua
- Solubles en disolventes orgánicos
  - Alcohol
  - Acetona
  - Cloroformo
  - Benzol
- Sustancias de vital importancia
  - Grupo de macromoléculas
  - El organismo lo necesita en cantidades ínfimas de "Gramos"

En nuestro organismo desempeñan importantes funciones biológicas

- material aislante
- Calor
- Utilizados en trajeas como:
  - Hormonas
  - Vitaminas
  - Pigmentos
  - Aislantes
  - Un plasma de ceras
  - Un esteroides de insectos y crustáceos
  - Un hígado
  - Tinta
  - Crayon
- Componentes de membranas celulares
  - Forman parte de nuestra membranas celulares
  - Algunos lípidos tales como:
    - Fosfolípidos
    - Colesterol
    - Glucolípidos
- Cantidades
  - Se acumula en nuestro adipocitos celulas que forman el tejido adiposo especializado
    - Es almacenaje de lípidos en forma de triacilglicerolos
  - Un hebrislos liberan ácidos grasos y glicerol
- Impermeabiliza la reserva energética mas importante
- Funciones especiales
  - Desempeña una función en el organismo
    - Los esteroides
    - Los vitamandrin
    - Los fosfolípidos
    - Funciones como señales
    - Actuando como hormonas, mediadores y segundo mensajeros
    - Fósforo
    - Tinta
    - Crayon
    - Un hígado
    - Tinta
    - Crayon

Tipos de grasas

- Saturadas
  - Tipo
    - Son solidas a temperatura ambiente y se le conoce como "Grasa sólida"
      - Hallarlas en alimentos de origen animal
        - Leche
        - Queso
        - Carne
      - Son encontradas en aceites tropicales
        - Aceite de coco
        - Aceite de palma
        - Aceite de mantequilla de cacao
      - Pueden elevar el colesterol
        - Un alimento saludable tiene menos de 10% de saturadas
    - Ayudan a mantener el colesterol
      - Es encontrado en
        - Aceite de oliva
        - Aceite de pepitas de uva
        - Aceite de aguacate (maud)
    - Ha sido modificadas mediante un proceso llamado hidrogenación
      - Aumenta la duración de las grasas y los hace más duros en temperatura ambiente
        - Alimentos procesados
        - Alimentos de refrigeración
        - Galletas dulces
        - Margarinas y aderezos
        - Alimentos con manteca y aceite hidrogenado
- Insaturadas
  - Son líquidas a temperatura ambiente
    - Hallarlas en aceites de origen vegetal
      - Cereales monoinsaturados
        - Hallarlas en frutos secos
          - Aguacates (palta)
          - Frutos secos
        - Aceites vegetales
          - Aceite de cártamo
          - Aceite de girasol
          - Aceite de oliva
          - Aceite de aguacate (maud)
      - Pueden mantener altos los niveles del colesterol HDL
      - Cereales polinsaturados
        - Hallarlas en frutos secos
          - Nueces (palta)
          - Aceite de girasol
          - Aceite de cártamo
          - Aceite de soja
          - Aceite de maíz
        - Es la gran principal encontrada en los pescados y mariscos
        - Puedes reducir el colesterol LDL
        - Son los ácidos grasos
          - Omega 3
          - Omega 6
- Grupos
  - Ácidos de tipos
    - Saturadas
    - Monoinsaturadas
    - Polinsaturadas
    - Trans

Created in Master