

NOMBRE DEL ALUMNO: VANESA RUBÍ SALA GÓMEZ

NOMBRE DEL TEMA: LÍPIDOS

PARCIAL: 4°.

NOMBRE DEL PROFESOR: BEATRIZ LÓPEZ LÓPEZ

NOMBRE DE LA LICENCIATURA: ENFERMERÍA.

1ER CUATRIMESTRE

Lugar y Fecha de elaboración: Pichucalco, Chiapas; a 1 de Diciembre de 2023.

LÍPIDOS



¿QUÉ SON?

Son moléculas cuya principal característica es su carácter hidrofóbico, es decir, no son solubles en agua o soluciones acuosas.

Están formadas, principalmente, por carbono e hidrogeno y, en menor cantidad por oxígeno. Algunos lípidos pueden contener fósforo, azufre e hidrógeno, pero no es muy común.



Son un grupo heterogéneo de biomoléculas que incluye a los fosfolípidos, los esteroides, los carotenoides, las grasas y los aceites, con estructuras y funciones muy variadas, por lo que pueden clasificarse de muchas formas diferentes:

- Ácidos grasos
- Triacilgliceroles
- Ésteres de ceras
- Fosfolípidos (Fosfoglicéridos y esfingomielinas)
- Esfingolípidos
- esfingosina)
- Isoprenoides

CLASIFICACIÓN

SIMPLES:

- Ácidos grasos.
- Grasas neutras.
- Ceras.

COMPUESTOS:

- Fosfoglicéridos.
- Glucolípidos.
- Lipoproteínas.

ASOCIADOS:

- Prostaglandinas.
- Terpenos.
- Esteroides.



PROPIEDADES

- Carácter anfipático: Lípidos que contienen una parte hidrófila.
- Punto de fusión: Depende de la cantidad de carbonos que exista en la cadena hidrocarbonada y del número de enlaces dobles que tenga esa cadena.
- Esterificación: Reacción en la cual un ácido graso se une a un alcohol, mediante un enlace covalente.
- Saponificación: Reacción en la cual un ácido graso se une a una base dando una sal de ácido graso, liberando una molécula de agua.

LÍPIDOS DE USO BIOLÓGICO

Los ácidos grasos son los lípidos más simples siendo las unidades básicas de los lípidos más complejos. Están formada por una larga cadena hidrocarbonada.

La mayor parte de los ácidos grasos naturales poseen un número par de átomos de carbono que forma la cadena sin ramificaciones.