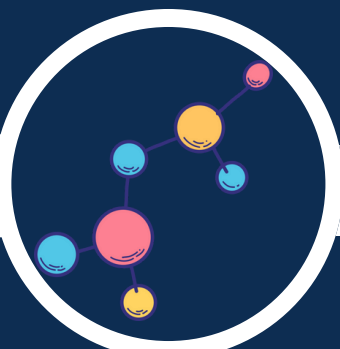


LIPIDOS

1 ¿QUÉ SON?

Son un grupo de moléculas orgánicas en cuya composición química intervienen principalmente los elementos C, H y O y, en menor proporción S y P. La característica común de todos ellos es que son sustancias poco o nada solubles en agua, pero solubles en disolventes orgánicos



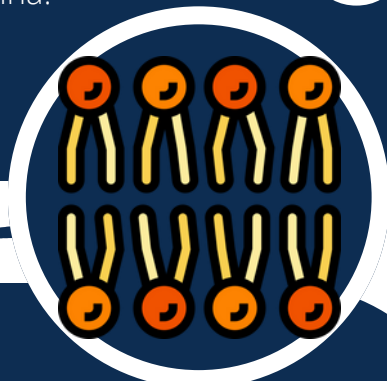
2 CLASIFICACIÓN

Lípidos saponificables: son capaces de formar jabones al reaccionar con bases alcalinas (NaOH y KOH).

Lípidos insaponificables: carecen de enlace éster, por lo que no forman jabones tras la hidrólisis alcalina.

TIPOS DE LIPIDOS

3
Ceras: Son lípidos sencillos compuestos por un ácido graso de cadena larga esterificado con un alcohol de alto peso molecular
Fosfolípidos: Esteres del glicerol en el que dos grupos hidroxilo se esterifican con dos ácidos grasos de cadena larga y un grupo con ácido fosfórico.



4

Los glicolípidos son una segunda clase de lípidos que se encuentran principalmente en los forrajes.

Esfingolípidos: Contienen el aminoalcohol esfingosina en vez del glicerol, al que se le añaden un ácido graso, fosfato y colina.

Lipoproteínas: Son lípidos asociados a proteínas específicas.



5 FUNCIONES

Función energética: son carburantes metabólicos y forman depósitos de reserva energética.
Función estructural: son constituyentes estructurales de las membranas biológicas.
Función vitamínica: vitaminas liposolubles A, D, E y K.
Función hormonal: hormonas esteroideas.

