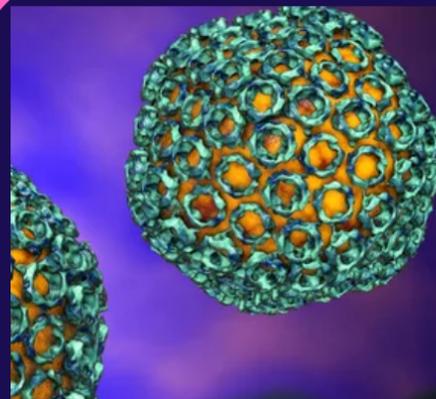


¿QUE SON LOS LIPIDOS?



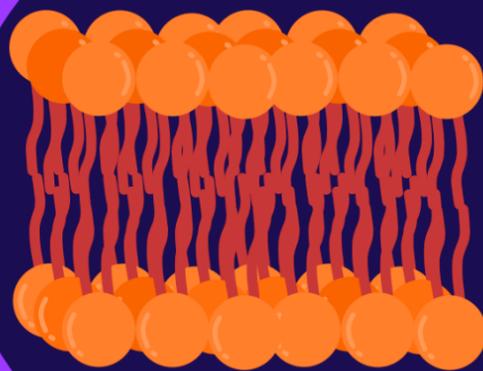
1 ¿QUE SON?

son moléculas hidrofóbicas e insolubles en agua, compuestos principalmente por carbono, oxígeno e hidrogeno y generalmente unidos a cadenas de carbohidratos denominados acidos grasos.



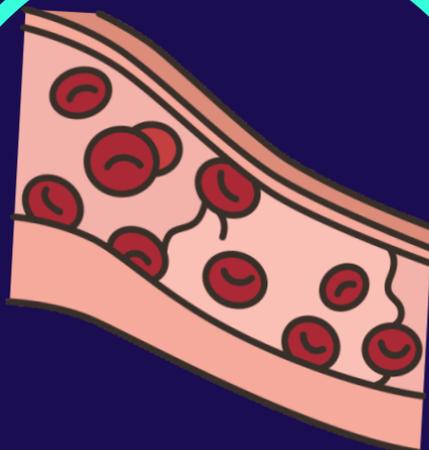
2 CLASIFICACION

Ácidos grasos: son saturadas e insaturadas
lípidos saponificables: son simples y complejos. son capaces de formar jabones al reaccionar con bases alcalinas (NaOH y KOH).
insaponificables: carecen de enlace éster y no forman jabones.



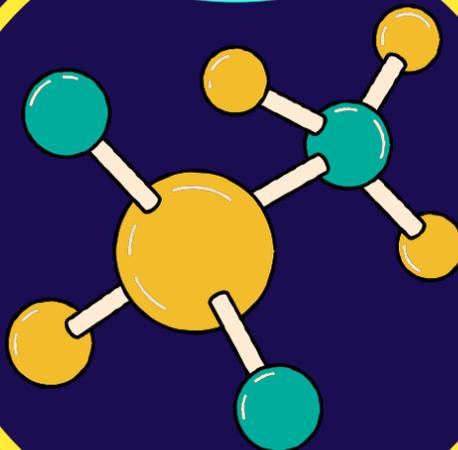
3 TIPOS DE LIPIDOS

fosfolípidos: compuestas por cadenas de ácidos.
colesterol: molécula esencial para el organismo.
glucolípidos: grasas que contienen moléculas de azúcar.
triglicéridos: formados por grasa y alcohol.
esteroides: derivados del alcohol.



4 FUNCIÓN

forman parte de la membrana celular (fosfolípidos y colesterol).
ser base para la producción de hormonas
almacenan energía
proporcionan energía cuando son metabolizados
constituir la reserva energética.



5 EJEMPLOS

ácidos grasos: aceites vegetales, frutos secos, carne de ternera, pescado y aceite de coco.
lípidos saponificables: mantequilla, manteca, tocino, lácteos y huevos.
lípidos insaponificables: jabón

