

LÍPIDOS



Conjuntos de moléculas orgánicas constituidas primordialmente por átomos de carbono, hidrógeno y oxígeno. Son poco o nada solubles en agua.

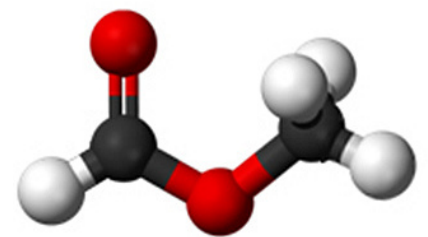
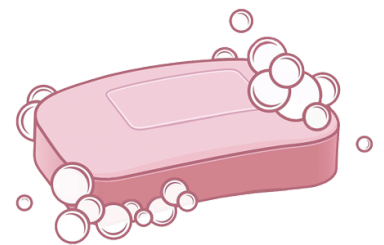


funciones

- **Energetica:** carburantes metabólicos.
- **Estructural:** constituyentes de las membranas biológicas.
- **Vitamínica:** vitaminas liposolubles.
- **Hormonal:** hormonas esteroideas.

Clasificación

- **Saponificables:** contienen ácidos grasos y son capaces de formar jabones al reaccionar con bases alcalinas (NaOH Y KOH).
- **Insaponificables:** carecen de enlace éster y por ellos no pueden formar jabones.



tipos

- **Ácidos grasos:** ácidos orgánicos que poseen una cadena hidrocarbonada larga.
- **Fosfolípidos:** contiene una molécula de glicerol a la cual pueden unirse hasta dos ácidos grasos.
- **Terpenos:** derivados del isopreno, del cual poseen al menos dos moléculas.
- **Esteroides:** compuestos por cuatro anillos fusionados de carbono.

¿Dónde se encuentran?

- **Alimentos ricos en ácidos grasos saturados:** Manteca, tocino, mantequilla, yema de huevo, leche, aceite de coco.
- **Alimentos ricos en ácidos grasos monoinsaturados:** Aceites (de oliva, de semillas), frutos secos (cacahuètes, almendras), aguacate.
- **Alimentos ricos en fosfolípidos:** Carnes y huevos.



LOS LÍPIDOS



Linkografía

- <https://concepto.de/lipido/>
- <https://accessmedicina.mhmedical.com/content.aspx?bookid=1960§ionid=148095989>
- https://proteopedia.org/wiki/index.php/L%C3%ADpidos_estructura_y_clasificaci%C3%B3n