



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Nombre del Alumno: Richard Jared Cruz

Materia: Bioquímica

Catedrático: M.V.Z Sergio Chong

Tema: Lípidos Y sus Clasificaciones

Fecha de entrega: 08/11/23

Lípidos

Los lípidos son biomoléculas orgánicas formadas básicamente por carbono e hidrógeno y generalmente también oxígeno; pero en porcentajes mucho más bajos. Además pueden contener también fósforo, nitrógeno y azufre

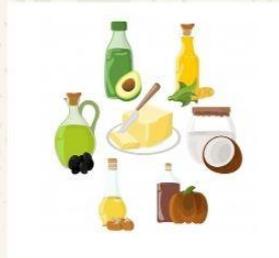


CLASIFICACION

Según el número de ácidos grasos, se distinguen tres tipos de estos lípidos: los monoglicéridos, que contienen una molécula de ácido graso, los diglicéridos, con dos moléculas de ácidos grasos, los triglicéridos, con tres moléculas de ácidos grasos.

ELEMENTOS

Los lípidos son un grupo heterogéneo de sustancias, encontradas tanto en tejidos vegetales como animales, se caracterizan por ser relativamente insolubles en agua y solubles en solventes orgánicos, como el éter, cloroformo y benceno

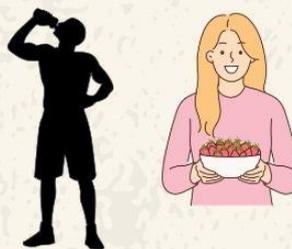


LOS MAS IMPORTANTES SON...

- Grasas y aceites.
- Ácidos grasos saturados e insaturados.
- Ácidos grasos omega.
- Ceras.
- Fosfolípidos.
- Esteroides.

IMPORTANCIA PARA EL CUERPO

Al igual que los glúcidos, las grasas aportan energía y ayudan a absorber determinados nutrientes



SAPONIFICABLES

Los lípidos saponificables son los que se hidrolizan en medio alcalino produciendo ácidos grasos, que están presentes en su estructura; en este grupo se incluyen las ceras, los triacilglicéridos, los fosfoglicéridos y los esfingolípidos.

INSAPONIFICABLES

todos los componentes que después de un proceso llamado hidrólisis alcalina (saponificación) apenas son solubles en soluciones acuosas, pero son solubles en disolventes orgánicos

Bibliografía:

https://www.canva.com/design/DAFzobHbehk/s9Gpdynpe6KzZMhTd9nGFA/edit?utm_content=DAFzobHbehk&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

https://www.canva.com/design/DAFzobHbehk/s9Gpdynpe6KzZMhTd9nGFA/edit?utm_content=DAFzobHbehk&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton