

**REPORTE DE PRACTICA**

DE LEÓN GARCÍA DANIELA ELIZABETH

Lic. Jorge Arturo López Cárdenas

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Lic. En Enfermería

Bioquímica

Tapachula, Chiapas

03 de diciembre 2023

## 2. Materiales y sustancias/soluciones:

### Materiales

- Mandarina
- Sabritas
- Tubos de ensayo
- Aceite
- Alcohol
- Agua

## 5. Cuestionario:

### ¿Qué son los lípidos?

Los lípidos son conjuntos de moléculas orgánicas constituidas primordialmente por átomos de carbono, hidrógeno y oxígeno (en menor medida), y otros elementos como nitrógeno, fósforo y azufre, los lípidos son moléculas hidrófobas (insolubles en agua), pero son solubles en disolventes orgánicos no polares, como bencina, benceno y cloroformo.

### ¿Cómo se clasifican?

Los lípidos o grasas se clasifican, en principio, en dos categorías:

- **Saponificables.** Lípidos semejantes a las ceras y las grasas, que pueden hidrolizarse porque tienen enlaces de éster, a su vez, pueden clasificarse en:
  - **Simple.** Su estructura comprende mayormente átomos de oxígeno, carbono e hidrógeno. Por ejemplo: los acilglicéridos (que al solidificarse se conocen como grasa y al hacerse líquidos como aceites).
  - **Complejos.** Tienen (además de los átomos mencionados) abundantes partículas de nitrógeno, azufre, fósforo, u otras moléculas como glúcidos, también se los conoce como lípidos de membrana.
- **No saponificables.** Lípidos que no pueden hidrolizarse por no presentar enlaces éster.

### ¿Cuáles son las propiedades físicas y químicas de los lípidos más comunes en los alimentos?

Las propiedades físicas son:

- **El sabor:** Los cuerpos grasos envuelven a las partículas de los alimentos durante la masticación y favorecen el contacto con las papilas gustativas. Mejoran así el sabor de las preparaciones en las que son incorporados.
- **Friabilidad.** La grasa da a la masa de harina una mayor friabilidad. Ésta es mayor si se usan ácidos grasos insaturados y tienen una concentración suficiente del resto de los ingredientes y de la manipulación de la masa (un exceso aumenta la dureza)

**Las propiedades químicas son:**

- **Acción del Calor.** El calor produce numerosas modificaciones y sus aplicaciones prácticas, estas tienen como objetivo llevar a los alimentos a una temperatura de 170 ° para caramelizar el almidón y mejorar el gusto

**6. Conclusión:**

Las grasas son necesarias para nuestro organismo, ya que proveen ácidos grasos esenciales que nuestro cuerpo no podría fabricar, además, cumplen diversas funciones vitales como, por ejemplo, almacenar energía, sirven de estructura para producir hormonas y otras sustancias y facilitan el transporte de varias vitaminas, en este sentido, no es posible prescindir del consumo de grasas ya que esto sería perjudicial para nuestra salud.

**7. Evidencias:**

