



ALUMNO

Daniel Alexander Sánchez Morales

DOCENTE

María De Los Ángeles Venegas Castro

TRABAJO

Super Nota

MATERIA

Bioquímica

GRADO Y GRUPO

“1-A”

Comitán De Domínguez Chiapas

LIPIDOS



CONCEPTO

Son moléculas responsables, reserva de energía, la formación de membranas, transporte de colesterol y triglicéridos, así como derivados biológicamente activos como hormonas, antioxidantes, pigmentos y vitaminas. Los lípidos son moléculas cuya principal característica es su carácter hidrofóbico, es decir, no son solubles en agua.

CLASIFICACION



LIPIDOS DE USO BIOLÓGICO

Ácidos Grasos

son los lípidos más simples siendo las unidades básicas de los lípidos más complejos. Está formada por una larga cadena hidrocarbonada unido covalentemente a un grupo carboxilato o grupo carboxilo terminal. La mayoría de los ácidos grasos naturales poseen un número par de átomos de carbono que forma cadena sin ramificaciones.

Ésteres De Ceras

Las ceras son mezclas de lípidos no polares que se encuentran presentes principalmente en los vegetales como cubiertas protectoras de las hojas, tallos y de las frutas, así como de la piel de los animales y animales marinos. Están formadas por un ácido graso de cadena larga, esterificado con un alcohol.

Isoprenoides

son un gran grupo de biomoléculas que contienen unidades estructurales de cinco carbonos que se repiten, estas se denominan unidad de isopreno. Formados por terpenos y esteroides.

Triacilgliceroles

(grasas neutras) son ésteres de glicerol con tres moléculas de ácido graso y son los lípidos más abundantes. La principal función de los triacilgliceroles es la de constituir la reserva más grande de energía en el organismo humano, más eficaz que el glucógeno, ya que su oxidación proporciona más energía y es la única reserva que permite la sobrevivencia durante el ayuno prolongado.

Esfingolípidos

Son componentes importantes de las membranas celulares animales y vegetales. Contienen un aminoalcohol de cadena larga, en los animales este alcohol es principalmente la esfingosina. El núcleo de cada esfingolípido es una ceramida.

PROPIEDADES

Carácter Anfipático

son aquellos lípidos que contienen una parte hidrófila, es decir, que atrae el agua y otra parte hidrófoba que repele el agua.

Punto De Fusión

esta propiedad depende de la cantidad de carbonos que tenga en la cadena hidrocarbonada y del número de enlaces dobles que tenga esa cadena. Mayor será el punto de fusión cuanto más energía sea necesaria para romper los enlaces.

Propiedades Químicas De Los Lípidos

Esterificación
Saponificación
Anti-oxidación

METABOLISMO DE LOS LIPIDOS

una vez que se ingiere, el proceso de fragmentación mecánica comienza con la masticación, luego por el esófago y posteriormente pasa al estómago, siguiendo el camino al intestino delgado, luego al intestino grueso y al final el recto que desecha la descomposición de los alimentos.

los ácidos grasos son una fuente muy importante de energía y eficaz para muchas células y la mayoría de los ácidos grasos los obtenemos a través de los alimentos.

BIBLIOGRAFIA

Antología. Uds. Bioquímica. 2023