



Mi Universidad

Super Nota

Nombre del Alumno: Mario Arnulfo Rivas Pérez.

Nombre del tema: Lípidos.

Parcial: 3

Nombre de la Materia: Bioquímica.

Nombre del profesor: María De Los Ángeles Venegas Castro.

Nombre de la Licenciatura: Enfermería.

Cuatrimestre: I

INTRODUCCIÓN

Los lípidos son moléculas cuya principal característica es que no son solubles en agua. Estos están formados por carbonos, hidrógenos y menor cantidad de oxígeno.

Son un grupo heterogéneo de biomoléculas, contienen fosfolípidos que están constituidos por dos ácidos grasos, los isoprenoides que son compuestos formados por residuos de cinco carbonos de isopreno, las características de los lípidos es que son un grupo de heterogéneo en biomoléculas, que forman parte de la alimentación de los seres vivos.

Los lípidos se dividen en lípidos simples que son ésteres de ácidos grasos con alcoholes, lípidos complejos que estos son además de los ésteres de ácidos grasos, y los lípidos precursores que son una categoría donde se encuentran los ácidos grasos, aldehídos grasos y las vitaminas insolubles.

Acá existen las grasas que son sustancias de triglicéridos de ácidos grasos y glicerol, con tres moléculas de ácidos grasos. Estos compuestos son necesarios para el organismo ya que cumplen funciones de reserva energética.

Las propiedades de los lípidos dependen de la cantidad de carbonos que exista en la cadena hidrocarbonada y del número de enlaces dobles que tenga la cadena.

Por lo que su función estructural forman las bicapas lipídicas de las membranas, estas recubren órganos y le dan consistencia y protegen mecánicamente el tejido adiposo.

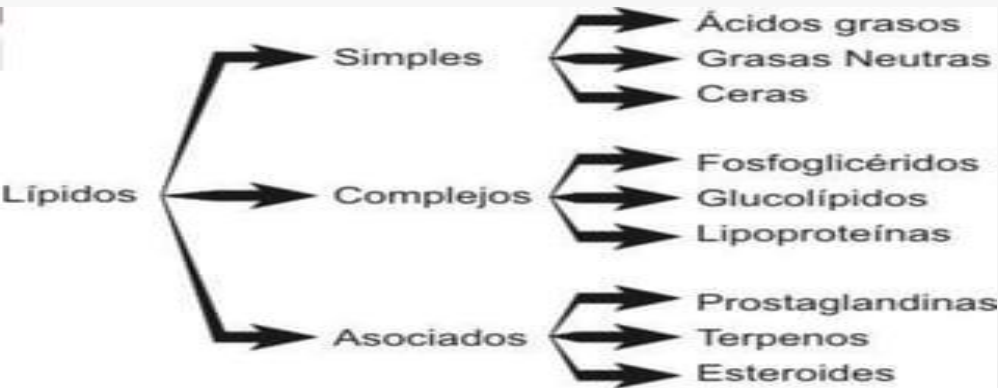
LÍPIDOS

Concepto:

Los lípidos son moléculas cuya principal característica es su carácter hidrofóbico, es decir no son solubles en agua o soluciones acuosas. Están formadas principalmente por carbono e hidrogeno, y en menor cantidad por oxígeno, algunos lípidos pueden contener fosforo, azufre e hidrogeno, pero no es muy común.



CLASIFICACION DE LOS LÍPIDOS.



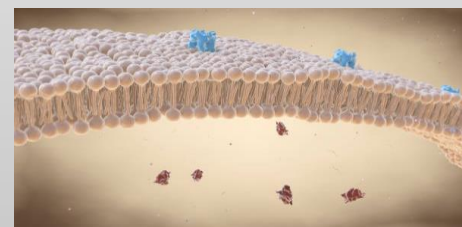
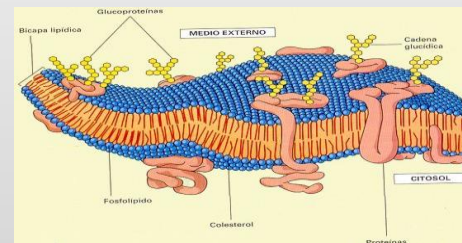
USO BIOLÓGICO.

Las grasas y aceites cumplen principalmente con la función de reserva de energía en forma mas eficiente que los glúcidos, esto se debe a que son hidrofóbicos y al no hidratarse ocupan menos volumen de glucógeno y además tienen mas hidrógenos en su estructura, por lo cual rinden mas energía en los azucares.



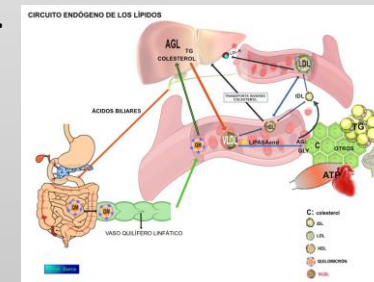
PROPIEDADES DE LOS LÍPIDOS.

Son un grupo heterogéneo de sustancias, encontradas tanto en tejidos vegetales como animales y se caracterizan por relativamente insolubles al agua y solubles en solventes orgánicos, como el éter, cloroformo y benceno.



METABOLISMO DE LOS LÍPIDOS.

Es el procesamiento de los lípidos para el uso de energía, el almacenamiento de energía y la producción de componentes estructurales y utiliza las grasas de fuentes dietéticas o de las reservas de grasa del cuerpo.



FUENTES DE CONSULTA.

UDS.2023.ANTOLOGÍA DE BIOQUÍMICA.

<https://fmvz.unam.mx.lípidos.PDF>