

**Nombre de alumno: Naomi Vázquez Pérez**

**Nombre del profesor: María De Los Ángeles Venegas Castro**

**Nombre del trabajo: Súper nota**

**Materia: Bioquímica**

**Grado: 1**

**Grupo: A**

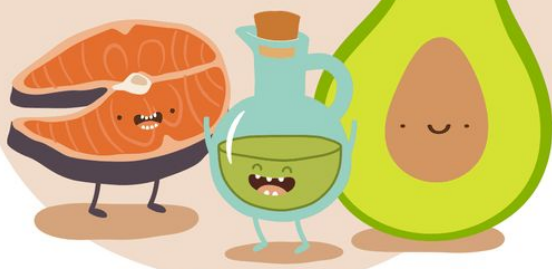
**Comitán de Domínguez Chiapas a 09 de Noviembre de 2023.**

# INTRODUCCIÓN

El propósito de este trabajo es que conozcamos a fondo el tema y podamos comprender y saber la importancia que son los lípidos y todas sus funciones, los lípidos son biomoléculas orgánicas formadas básicamente por carbono e hidrógeno y también oxígeno pero en porcentajes muy bajos, Algunos lípidos pueden contener fósforo, azufre e hidrógeno, pero no es muy común.

# LOS LÍPIDOS

# LÍPIDOS



## LÍPIDOS DE USO BIOLÓGICO

**Ácidos grasos:** Son los lípidos más simples siendo las unidades básicas de los lípidos más complejos.

**Triacilglicerolos:** También conocidos como triglicéridos o grasas neutras, son ésteres de glicerol con tres moléculas de ácidos grasos y son los lípidos más abundantes.

**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.

## ¿QUÉ SON LOS LÍPIDOS?

LOS lípidos son biomoléculas orgánicas formadas básicamente por carbono e hidrógeno y también oxígeno pero en porcentajes muy bajos.

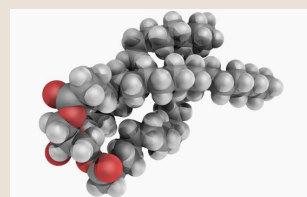


## LÍPIDOS



### SIMPLES

Ácidos grasos  
Grasas naturales  
triglicéridos  
Ceras.



### COMPLEJOS

Fosfoglicéridos  
Glucolípidos  
Lipoproteínas



### ASOCIADOS

Prostaglandinas  
Terpenos  
Esteroides

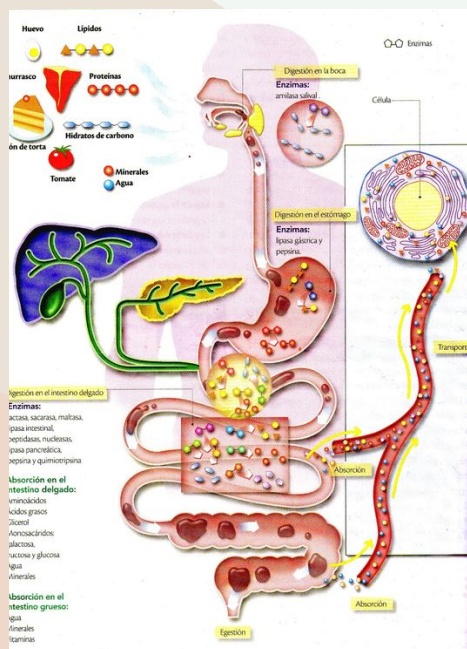


## METABOLISMO DE LOS LÍPIDOS

**Ingerir ácidos grasos:** Empieza el proceso de masticación que segrega la saliva para la digestión. de ahí pasa al esófago y después al estómago.

**Estómago:** El PH ácido incrementa la saliva, así el quimo formado pasa al intestino delgado, ahí los triacilglicerolos se digieren dentro de la luz intestinal.

**En el intestino:** La mucosa gástrica e intestinal secretan lipasa que se mezcla con las secreciones pancreáticas y sales biliares.



**En el hígado:** Acción de la hormona colecistoquinina que regula la liberación de enzimas pancreáticas, facilita la salida de bilis de la vesícula biliar.

**Degradación:** Los ácidos grasos se descomponen por oxidación beta. Esto tiene lugar en las mitocondrias para generar ACETIL-COA.

**Gasto energético:** El ACETIL-COA se convierte en ATP, produciendo 106 ATP de energía. El ATP es la principal fuente de energía para las funciones celulares.

## PROPIEDADES DE LOS LÍPIDOS

### CARÁCTER ANFIPÁTICO

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

### PUNTO DE FUSIÓN

Esta propiedad depende de la cantidad de carbonos que exista 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, es por ello por lo que las grasas saturadas tienen un punto de fusión más alto que las insaturadas.

### PROPIEDADES QUÍMICAS DE LOS LÍPIDOS

**Esterificación:** Es una reacción en la cual un ácido graso se une a un alcohol, mediante un enlace covalente. De esta reacción se forma un éster, liberando agua.

**Saponificación:** Es una reacción en la cual un ácido graso se une a una base dando una sal de ácido graso, liberando una molécula de agua.

**Anti-oxidación:** Es una reacción en la cual se oxida un ácido graso insaturado.

# REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

UDS 2023. Antología de bioquímica.<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LEN/cbe65dc90333c419f4c12914f0e8300d-LC-LLEN104%20BIOQUIMICA.pdf>