

# LÍPIDOS

MICHELLE ANDRES GAMBOA LOPEZ

BIOQUIMICA

MARIA VENEGAS

1º ENFERMERIA



## ¿QUE SON?

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.

## PROPIEDADES

- Carácter anfipático. Son aquellos lípidos que contienen una parte hidrófila
- Punto de fusión. Esta propiedad depende de la cantidad de carbonos que exista en la cadena hidrocarbonada y del número de enlaces dobles
- Esterificación. Es una reacción en la cual un ácido graso se une a un alcohol
- Saponificación. Es una reacción en la cual un ácido graso se une a una base dando una sal de ácido graso
- Anti-oxidación. Es una reacción en la cual se oxida un ácido graso insaturado.



## LIPIDOS DE USO BIOLÓGICO

- Ácidos grasos. Son los lípidos más simples siendo las unidades básicas de los lípidos más complejos.
- Triacilgliceroles. 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
- Fosfoglicéridos . Son un grupo numeroso de lípidos compuestos con gran relevancia en la estructura de las membranas celulares.
- Esfingolípidos .Son componentes importantes de las membranas celulares animales y vegetales.
- Isoprenoides. Son un gran grupo de biomoléculas que contienen unidades estructurales de cinco carbonos que se repiten



## METABOLISMO

Una vez que los ingerimos, el proceso de fragmentación mecánica comienza con la masticación y dentro de la boca. El bolo alimenticio formado por la saliva y el alimento entra por deglución al esófago y posteriormente pasa al estómago, La mucosa gástrica e intestinal secretan lipasas que se mezclan con las secreciones pancreáticas y sales biliares. La mayor actividad de digestión química de los lípidos tiene lugar en la porción superior del yeyuno, en donde la liberación de lecitina por la bilis facilita el proceso de emulsificación de las grasas.

