

Mi Universidad

super nota

Nombre del Alumno: Victor Manuel Escandon Aquino

Nombre del tema: lípidos

Parcial: 3

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: María De Los Ángeles Venegas

Nombre de la Licenciatura: enfermería

Cuatrimestre: I

Comitán de Domínguez Chiapas 9 de noviembre de 2023

INTRODUCCION

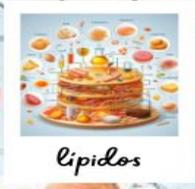
En este parcial vimos lo que fueron los lípidos que estos están conformados por carbono hidrogeno y nitrógenos, uno de sus mayores funciones son de reserva de energía o componente estructural al igual que para las hormonas, los lípidos se clasifican en simples y complejos los simples son los que crea nuestro cuerpo y que no son tan necesarios y los complejos son lo que adquirimos por medio de nuestros alimentos como lo son los huevos carnes quesos lácteos etc. el metabolismo de los lípidos es como la de otros alimentos el encargado de ello es el intestino delgado.

Pero como conclusión seria que los lípidos al igual que proteínas carbohidratos son fáciles de adquirir en los alimentos y son algo importante para nuestro cuerpo por que es una parte principal de energía,

Lípidos

CONCEPTO

- los lípidos son moléculas conformadas por carbono, hidrogeno y oxigeno y estas son hidrofóbicas ósea que no son solubles en agua aunque algunos lípidos pueden ser de hidrofílica que ama el agua y su mayor función es la de proveer la energía



lipidos

CLASIFICACIÓN

- Los lípidos se clasifican en saponificables que son los (simples, complejos, ácidos grasos) y insaponificables que son los (esteroides, eicosanoides, isoprenoides). también existen los fosfolípidos y esteroides. que alfo que se debe de tener en cuenta es que los fosfolípidos siempre tendrán una molécula de fosforo

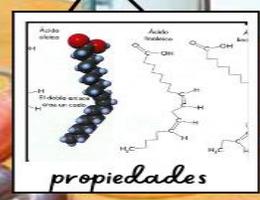
CLASIFICACIÓN DE LOS LÍPIDOS

LÍPIDOS	Lípidos con molécula grasa	Simples	Complejos
	Lípidos sin molécula grasa	Alcoholes	Alcoholes
		Ácidos grasos	Ácidos grasos
		Alcoholes	Alcoholes
		Alcoholes	Alcoholes
		Alcoholes	Alcoholes

clasificación

PROPIEDADES

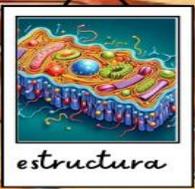
- las propiedades mas comunes: son insolubles en agua y solubles en solventes orgánicos no polares, como el éter y el cloroformo. "otras propiedades" 1.alto contenido energético 2. estructural 3.de regulación 4. de carácter anfipático 5.de transporte



propiedades

USO BIOLÓGICO

- los lipidos los podemos utilizar de diferentes maneras como lo puede ser de reserva de energía otra podría ser para la formación de estructura de membranas celulares y también tienen la función de uso hormonal



estructura

METABOLISMO

- Este metabolismo es igual al de carbohidratos, este es el procesamiento para que los alimentos se usen como energía o para la producción de componentes estructurales. y el encargado de el metabolismo es el intestino delgado (el intestino delgado es el encargado de tomar lo bueno de la comida y el grueso el encargado de desecharlo por medio de las ese)



Escultura

fuentes de consulta:

universidad del sureste. 2023. Antología de bioquímica. PDF

apuntes de exposiciones de alumnos de enfermería. UDS