



Mi Universidad

Súper nota

Nombre del Alumno Gretel Shadia Escriba Pérez

Nombre del tema Lípidos

Parcial I

Nombre de la Materia Bioquímica

Nombre del profesor María De Los Ángeles Venegas Castro

Nombre de la Licenciatura Lic. En Enfermería

Cuatrimestre I

Lugar y Fecha de elaboración I I de noviembre de 2023. Comitán De Domínguez

INTRODUCCION

Sabemos que los lipidos son macronutrientes necesarios en la nutricion humana, ya que los lipidos represnetan la principal fuente de energia ya que son fundamentales en la formacion de estructuras celulares como las membranas y los acidos grasos esenciales necesarios

Los lípidos son un grupo muy heterogéneo de compuestos orgánicos, constituidos por carbono, hidrógeno y oxígeno principalmente, y en ocasiones por azufre, nitrógeno y fósforo. En los alimentos existen fundamentalmente tres tipos de lípidos:

Grasas o aceites también llamados triglicéridos, los foslipidos y los esterres de colesterol.

Los lípidos se encuentran como componentes de la dieta ya que son de gran complejidad y variedad estructural.

Para más complejos los lípidos que consumimos pues uno de ellos son los que produce nuestro cuerpo y otros los consumimos mediante nuestro cuerpo, ya que otros lo consumimos mediante los alimentos, unas son las que ayudan a nuestro cuerpo gracias a la digestión de ellas que se conservan en nuestro organismo ya que es la energía fundamental para nuestra vida y de los animales.

LÍPIDOS

Concepto

Los lípidos son moléculas cuya principal característica en su carácter hidrológico, es decir, no son solubles en agua o soluciones acuosas. Están formadas principalmente, por carbono hidrogeno y en menor cantidad de oxígeno



Clasificación

En los lípidos encontramos los simples en ellas están los ácidos grasos, las grasas neutras y las ceras. Complejos están los fosfogliceridos, los glucilipidos y las lipoproteínas. Asociados están los prostaglandinas, y los esteroides.



Propiedades

Los lípidos contienen propiedades como

- Carácter antipático
- Punto de fusión
- Estas cuentan con propiedades químicas de los lípidos Esterificación
- Saponificación
- Anti oxidante



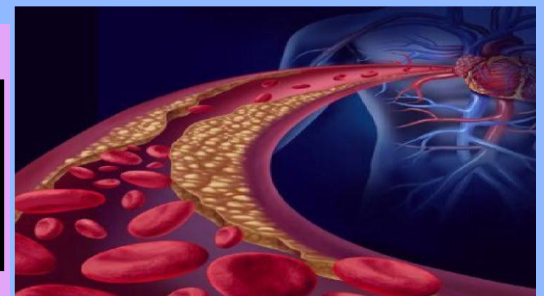
Uso biológico

- En ellas encontramos los ácidos grasos, los ácidos grasos, los triglicéridos conocidos igual como triglicéridos o grasas neutras, los esterios de ceras, los fosfogliceridos, los esfingolipidos y los isoprenoides. Función biológico las grasas y aceites cumplen con la función de reserva de energía en forma más eficiente que los glúcidos



Metabolismo

El 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 dieticas o de las reservas de grasas del cuerpo. Los lípidos son digeridos por las enzimas lipasas en el tracto gastrointestinal con la ayuda de los ácidos biliares y se absorben directamente a través de la membrana celular



CONCLUSION

Los lípidos son indispensables para nuestro organismo, ya que gracias a sus propiedades químicas resultan ser necesarios para las funciones diarias de nuestro organismo y para la fisiología animal.

En estas las grasas son fuentes de ácidos grasos esenciales, ya que es un requerimiento para nuestra dieta.

Las grasas juegan un papel importante ya que es el mantenimiento de una piel y cabello sedoso y saludable.

Ellos nos ayudan a tener una temperatura corporal y para la función celular saludable.

Ellos además sirven como reserva energética para nuestro organismo.

Los lípidos son rocos en grasas, ya que en estas son muy importantes en la vida.

FUENTE DE CONSULTA

UDS. 2023. ANTOLOGIA DE BIOQUIMICA.PDF