



Mi Universidad

Súper Nota

Nombre del Alumno Rocki Leodan Gutierrez Vazquez

Nombre del tema Lípidos

Parcial Tercer

Nombre de la Materia Bioquímica I

Nombre del profesor María De Los Ángeles Venegas Castro

Nombre de la Licenciatura Enfermería

Cuatrimestre Primer

INTRODUCCIÓN

Los lípidos son fuentes de vitaminas necesario para los seres vivos en que nos permite tener las energías necesarias para complementar nuestro organismo, este uso frecuente de los lípidos puede ser de manera alta o moderada ya que son grasas que pueden ser de uso adecuado o teniéndolos de ciertos vegetales o alimentos ricos en esos, o ya sea que en alimentos que estén formados por cantidades grandes en estas fuentes de nutrientes importantes en nuestro metabolismo día a día.

Estos se clasifican por triacilglicéridos, ácidos grasos, ésteres de cera, fosfolípidos entre otros que pueden ser caracterizados por tener alto número de carbonos en su formación.

Responsables entre otras cosas de la reserva de energía, la formación de membranas, y transporte de colesterol y triglicéridos, y derivados de biológicos activos ejercen las funciones de hormonas, antioxidantes, factores de crecimiento y otros.

Son moléculas cuyo propósito es su carácter hidrofóbico, no son solubles en agua o solución acuosa.
Formadas por carbono e hidrógeno y en menor cantidad por oxígeno.
En algunos pueden contener fósforo y azufre

Grupo heterogéneo de biomoléculas que incluye a los fosfolípidos, los esenciales, los carotenoides, las grasas y los aceites.
Clasificación
• ácidos grasos
• triacilglicérol
• ésteres de ceras etc.

6 12,011
C
Carbon

Lipidos		
simples	complejos	asociados
Ácidos grasos grasas neutras Ceras	Fosfolípidos Glucolípidos Lipoproteínas	Prostaglandinas Terrenos Esteroides

Carácter antiapático
contienen parte hidrofílica es decir que atrae al agua y otra parte hidrofoba que repele al agua

Lipidos

Los ácidos grasos son una fuente de energía y eficaz para muchas células y la mayoría de los ácidos grasos los obtenemos a través de los alimentos

Punto de fusión
Depende de la cantidad de carbono que existe en la cadena hidrocarbonada y del número de enlaces dobles que tenga esa cadena.
Mayor será el de fusión cuanto más energía sea necesario para romper los enlaces propiedades químicas
Esterilización
reacción en la cual un ácido graso se une a in alcohol, mediante un enlace covalente. Esta reacción forma un éster liberando agua.
Saponificación
reacción en la cual un ácido graso se une a una base dando una sal de ácido graso liberando una moléculas de agua.
Anti-oxidación
Se oxida un ácido graso insaturado.

Ácidos grasos
lipidos más simples siendo las unidades básicas de los lipidos más complejos.
Formadas por cadenas largas hidrocarbonadas (4-24 átomos de carbono) unida covalentemente a un grupo de carboxilado a un grupo carboxilo terminal

Las grasas aportan más de 30% de las kilocalorias necesarias para el mantenimiento del organismo en donde cada grano de grasa aporta 9 Kcal.

El proceso de fragmentación mecánico empieza por la masticaciones los alimentos que nosotros empezamos a consumir de manera que haci pasa en el esófago y llega al estómago que de ahí empieza a actuar los ácidos gástricos para desintegrar y transformarlos en la cantidad más pequeña para que pase los otros órganos de importancia y transcurre en el intestino delgado donde secreta una sustancia para poderlo transformar de nuevo y separa los nutrientes importantes y los no necesarios

Bioquimica.UDS.antologia.edu.mx.lipidos