



Mi Universidad

Súper Nota

Nombre del Alumno: Evelin Aguilar García

Nombre del tema : Lípidos

Parcial : Unidad 3

Nombre de la Materia : Bioquímica

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas Castro

Nombre de la Licenciatura : Licenciatura en enfermería

Cuatrimestre: 1er cuatrimestre

LÍPIDOS

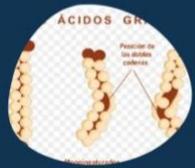
Unidad 3

3.1 Concepto de lípidos

Molécula compuesta por C,H,O y responsable de reserva de energía, transporta glicerol y colesterol, cuya principal característica es su carácter hidrofóbico.







3.2 Clasificación de lípidos

- Simples:
 - Acidos grasos.
 - Grasas neutras.
 - Ceras
- Asociados:
 - Prostaglandinas
 - Terpenos
 - Esteroides
- Complejos:
 - Fosfogliceridos
 - Glucolípido
 - Lipoproteínas





3.3 Propiedades

Son de carácter Anfipático, tienen punto de fusión.

P. Química:

- Esterificación
- Saponificable
- Anti-oxidante





3.4 Lípidos de uso biológico

Algunas funciones incluyen el almacenamiento de energía, aislamiento térmico, protección de órganos vitales, regulación hormonal, y formación de membranas celulares



Absorción de Lípidos

3.5 Metabolismo de los lípidos

1. Sales biliares emulsionan las grasas formando micelas
2. Lipasas intestinales degradan los triglicéridos
3. Los ácidos grasos y otros productos de la digestión son tomadas por la mucosa intestinal y convertidas en TAG
4. Los TAG son incorporados con colesterol y apolipoproteínas en los quilomicrones
5. Los quilomicrones viajan por el sistema linfático y torrente sanguíneo hacia tejido
- 6.
7. Los AG entran a la célula
8. Los AG son oxidados como combustible o res-terificados para almacenamiento



Bibliografía: Antología UDS, Len Bioquímica, unidad 3 , páginas 38 – 47