



Licenciatura en Enfermería



Asignatura: Bioquímica

Tema: Lípidos

Docente: María de los Ángeles Venegas Castro

Alumno: Zurisadai Solís Bonifaz

L í p i d o s

Sus propiedades son:

De carácter anfipático: Que son los lípidos que atraen el agua y otra que repele al agua

Punto de fusión: Esta propiedad depende de la cantidad de carbono que existan en la cadena hidrocarbonada y del número de enlaces dobles que tenga esa cadena

Propiedades Químicas:

- Esterificación.
- Saponificación.
- Anti-oxidación.

Se clasifican en:

Simple

- ❖ Ácidos Grasos
- ❖ Grasas Neutras
- ❖ Ceras

Complejos

- ❖ Fosfoglicéridos
- ❖ Glucolípidos
- ❖ Lipoproteínas

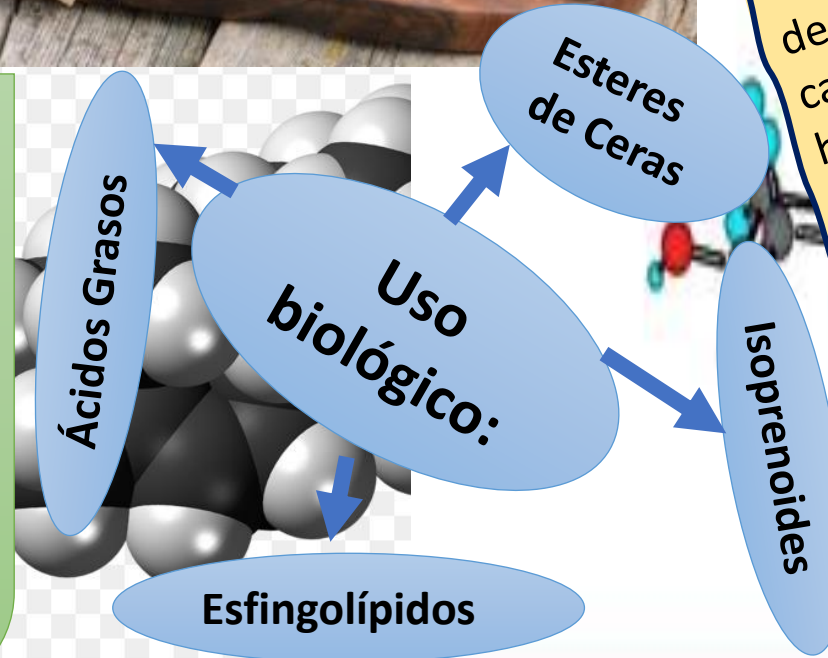
Asociados

- ❖ Prostaglandinas
- ❖ Terpenos
- ❖ esteroides

Los lípidos son moléculas cuya principal característica es que no son solubles en agua o soluciones acuosas. Están formadas por Carbono e Hidrogeno y , en menor cantidad por Oxigeno. Son un grupo heterogéneo de biomoléculas con estructuras y funciones muy variadas como son los fosfolípidos, los esteroides. Los carotenoides las grasas y los aceites

El metabolismo de los lípidos:

- 1- Las sales biliares emulsionan las grasas formando micelas.
- 2- Lipasas intestinales degradan los triglicéridos.
- 3.- Los ácidos grasos son tomados por la mucosa intestinal y convertidos en TAG.
- 4.- Los TAG son incorporados con colesterol y apolipoproteínas en los Quilomicrones.
- 5.- Los Quilomicrones viajan por el sistema linfático.
- 6.- La Lipoproteinlipasa convierten los TAG en AG y Glicerol.
- 7.- Los AG entran a la célula
- 8.- Los AG son oxidados como combustible para almacenamiento.



Bibliografía: UDS, Antología,
Bioquímica, Licenciatura En Enfermería,
Primer Cuatrimestre.