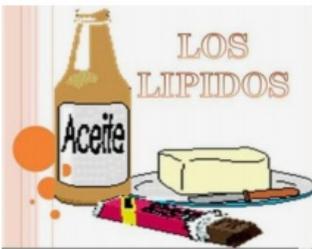




LIPIDOS

3.1 Lipidos: Son un grupo de sustancias insolubles en agua pero soluble en solventes orgánicos



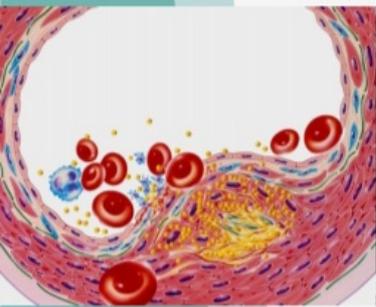
• los lipidos contienen aceites vegetales que están más relacionado con el colesterol y girasoles, y aceites para comidas más corrientes

3.2 Clasificacion: • Se clasifican de maneras generales existen 2 grupos Saponificables e insaponificables están los complejos simples y ácidos grasos los segundos comprenden los este roides e iconsanpides y los insoprenoides



3.3. Propiedades:

- Ser altamente energéticos (1 gramo de lípidos aporta 9 kilocalorías) ser insolubles en el agua ser solubles en alcohol, éter y cloroformo



- Cuentan con una fase líquida insoluble entre sí
- Los ácidos grasos son sólidos a temperatura ambiente
Añadir un poquito de texto

3.4 Lípidos de uso biológico

- Sirven como vehículo biológico en la absorción de vitaminas liposolubles A, E, D, y K, son fuentes de ácidos grasos



3.5 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

