



Mi Universidad

Súper Nota

Nombre del Alumno: Leidy Mariana Velasco García

Nombre del tema: Lípidos

Parcial: 3er parcial

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas Castro

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: 1er cuatrimestres

Introducción

En esta unidad hablamos de los lípidos, de su concepto, su clasificación, sus propiedades y su metabolismo.

Los lípidos son un grupo heterogéneo formado de compuestos orgánicos, son importantes para nuestro organismo ya que dependiendo su clasificación cumplen con funciones importantes dentro de nuestro cuerpo por ejemplo, reservar energía por medio de los alimentos y sirven como aislante térmico, esas son algunas de sus funciones biológicas.

Al igual me di cuenta que su proceso de digestión es bastante complejo ya que para por varias etapas hasta llegar a su absorción y en este proceso es cuando realizan sus funciones biológicas, que a mi parecer la de reservar energía es la más importante.

LÍPIDOS

UNIDAD III

3.1 CONCEPTO DE LÍPIDO

Son moléculas formadas por Carbono, hidrógeno y generalmente también oxígeno.
Son un grupo heterogéneo de compuestos orgánicos, no son solubles en agua pero si en solventes orgánicos



3.2

CLASIFICACIÓN

Se clasifican en:

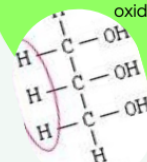
- Simples: son saponificables debido a que no contiene ácidos grasos, esterificados en su molécula.
- Complejos: poseen carga y se encuentran en alimentos como la nata, manteca, leche, etc.
- Asociados: de la mas alta importancia en la fisiología



3.3

PROPIEDADES

- Esterificación: Es una reacción en la cual un ácido graso se une a un alcohol, mediante un enlace covalente.
- Saponificación: Es una reacción en la cual un ácido graso se une a una base dando una sal de ácido graso, liberando una molécula de agua.
- Anti-oxidación: Es una reacción en la cual se oxida un ácido graso insaturado.



3.4 LÍPIDOS DE USO BIOLÓGICO

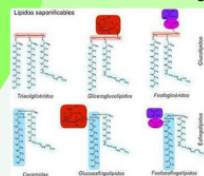
- Ácidos grasos: Son los lipidos más simples siendo las unidades básicas de los lipidos más complejos.
- Triacilglicerolos: son ésteres de glicerol con tres moléculas de ácidos grasos y son los lipidos más abundantes.



3.4

- Ésteres d cera: Las ceras son mezclas de lipidos no polares que se encuentran presentes principalmente en los vegetales como cubiertas protectoras de las hojas, tallos y de las frutas, así como de la piel de los animales y animales marinos
- Los fosfoglicéridos: Los fosfoglicéridos, son un grupo numeroso de lipidos compuestos con gran relevancia en la estructura de las membranas celulares.
- Las esfingomielinas: unida en enlace amida con un ácido graso saturado de cadena larga (ceramida) de más de 20 carbonos.

- Esfingolipidos: Son componentes importantes de las membranas celulares animales y vegetales.
- Isoprenoides: grupo de biomoléculas que contiene unidades estructurales de 5 carbonos que se repiten.



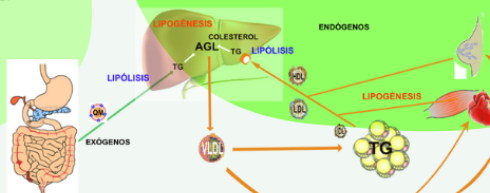
3.5 METABOLISMO DE LOS LÍPIDOS

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

3.5

La mayor actividad de digestión química de los lipidos tiene lugar en la porción superior del yeyuno, en donde la liberación de lecitina por la bilis facilita el proceso de emulsificación de las grasas, para que los tres tipos de enzimas pancreáticas y una coenzima las hidrolicen.

DE LOS ÁCIDOS GRASOS ENDÓGENOS



UDS. (2023). Antología bioquímica. PDF

[ANTOLOGIA BIOQUIMICA.pdf](#)