



**Nombre de alumno: Danna Camila Gutierrez
Gordillo**

**Nombre del profesor: Alexis Antonio Narvaez
Ozuna**

Nombre del trabajo: Los lípidos y su metabolismo

Materia: Bioquímica

Grado: Primer Cuatrimestre

Grupo: 1°A

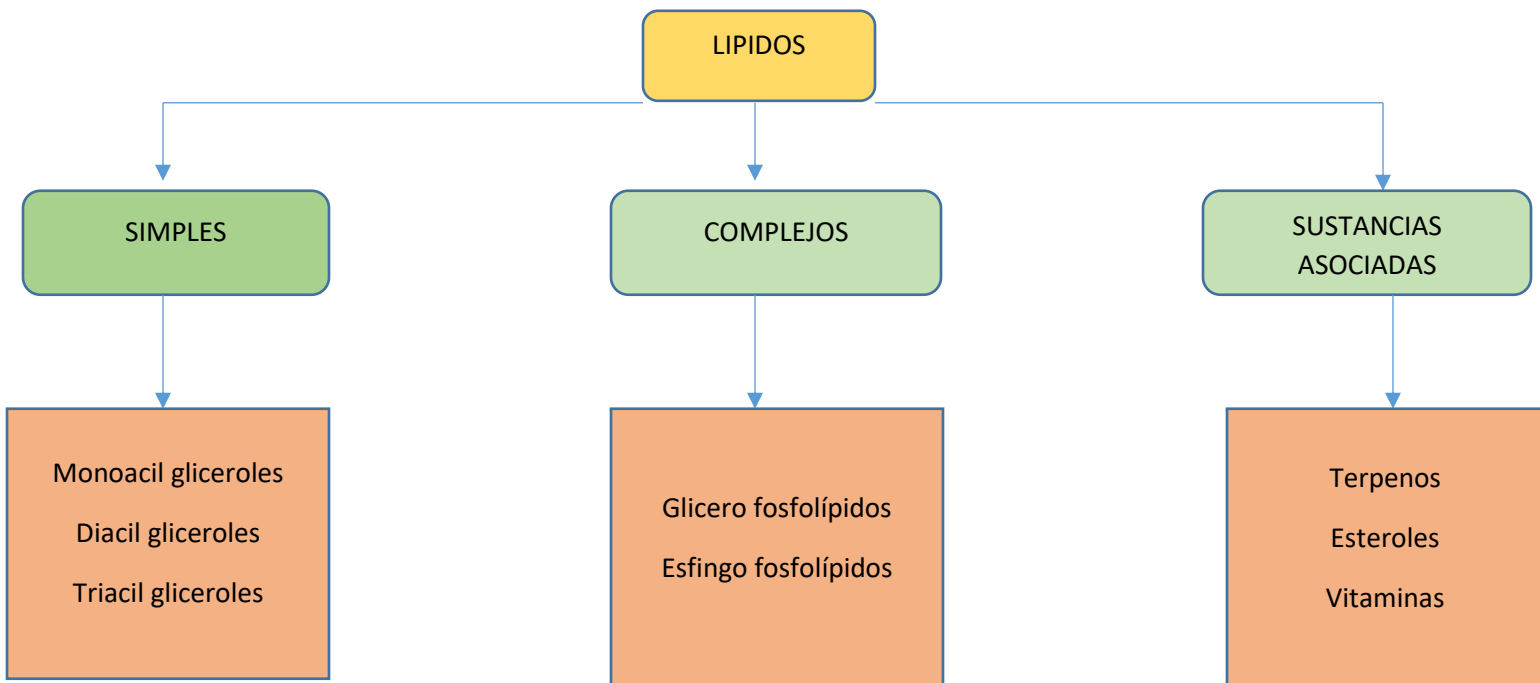
Comitán de Domínguez Chiapas a 29 de Enero
de 2020.

CONCEPTO DE LIPIDO: Los lípidos son biomoléculas orgánicas o grupo de compuestos formadas por carbono e hidrogeno y en menor cantidad por oxígeno. Son moléculas cuya principal en su carácter es hidrofóbica por lo tanto no son solubles en agua o soluciones acuosas

Los lípidos son un grupo heterogéneo de biomoléculas que incluye a los fosfolípidos, los esteroides, los carotenoides, las grasas y los aceites, con estructuras y funciones muy variadas como, por ejemplo

- **Ácidos grasos**
- **Triacilgliceroles**
- **Ésteres de ceras**

CLASIFICACION: Los lípidos se clasifican de manera general en dos grupos que son (**Saponificables e Insaponificables**) el primero se divide en complejos simples, los segundos comprenden los esteroides, eicosanoides y los isoprenoides.



PROPIEDADES: Los lípidos son un grupo de heterogéneo de sustancias encontradas tanto en tejidos vegetales como animales, se caracteriza por ser relativamente insolubles en agua y solubles en solventes orgánicos como, por ejemplo

Carácter anfipático

Son aquellos lípidos que contienen una parte hidrófila, es decir que atrae al agua y otra parte hidrófoba que repele al agua.

Esterificación

Es una reacción en la cual un ácido graso se une a un alcohol, mediante un enlace covalente. De esta reacción se forma un éster, liberando agua.

Punto de fusión

Esta propiedad depende de la cantidad de carbonos que exista en la cadena hidrocarbonada y del número de enlaces dobles que tenga esa cadena.

LIPIDOS DE USO BIOLÓGICO: Los lípidos sirven como vehículo biológico en la absorción de vitaminas liposolubles, los lípidos son fuente de ácidos grasos esenciales mismo que son indispensables para el mantenimiento e integridad de las membranas celulares

Los ácidos grasos son los lípidos más simples siendo las unidades básicas de los lípidos más complejos.

La mayor parte de los ácidos grasos naturales poseen un número par de átomos de carbono que forma la cadena sin ramificaciones. Los ácidos grasos poseen muchas propiedades químicas importantes y experimentan reacciones que son típicas de los ácidos carboxílicos de cadena corta, como la formación de ésteres cuando reaccionan con alcoholes.

METABOLISMO DE LOS LIPIDOS: Es el procesamiento de los lípidos para el uso de energía el almacenamiento de energía y producción de componentes estructurales y utiliza las grasas de fuentes dietéticas o de las reservas de grasa del cuerpo

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. Una vez que los ingerimos, el proceso de fragmentación mecánica comienza con la masticación y dentro de la boca se secreta la enzima lipasa salival para comenzar la digestión de las grasas.