



MATERIA: Bioquímica

TEMA: Lípidos.

SEMESTRE: Primer cuatrimestre.

DOCENTE: María de los Ángeles Venegas Castro.

ALUMNA: Yuliana Guadalupe Moreno Hernández.

ESPECIALIDAD: Lic. Enfermería.

Introducción

En esta segunda actividad de acuerdo a la tercera unidad hablaremos sobre los lípidos, según el manual indicada y así mismo mencionando cada subtema de la unidad en una súper nota.

Los lípidos son fuente de ácidos grasos esenciales, mismo que son indispensables para el mantenimiento e integridad de las membranas celulares. **Los lípidos conforman las biomoléculas.**

En nuestra súper nota mencionamos el **concepto de lípidos** que son moléculas con características en su carácter hidrofóbico. Las diferentes **calificaciones** que este tiene. Sus **propiedades** con la cual está formada. Los **lípidos de uso biológico**. Y su **metabolismo** que lleva cavo.

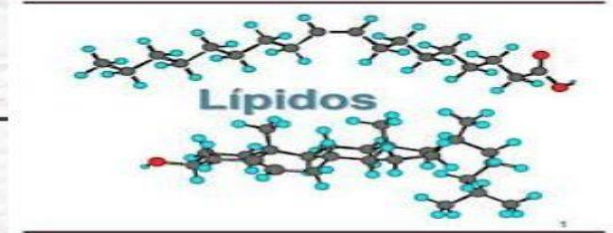
En cada subtema encontramos una pequeña definición congruente según el tema.

Al mismo tiempo de mi parte aprendía realizar una súper nota relacionada a la materia de bioquímica tomando el tema de los lípidos.

LÍPIDOS

Concepto de lípido

Son moléculas cuya principal característica es su carácter hidrofóbico. 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.



LOS LÍPIDOS: clasificación

- Lípidos simples
 - Grasas, aceites y ceras.
- Lípidos complejos
 - Fosfolípidos y glicolípidos
- Lípidos derivados
 - Colesterol, esteroides, vitaminas liposolubles

Clasificación

Simples: Ácidos grasos, grasas neutras y ceras.

Complejos: Fosfoglicéridos, glucolípidos y lipoproteínas.

Asociados: Prostaglandinas, terpenos y esteroides.

Propiedades

Carácter anfipático; Lípidos que contienen una parte hidrófila

Punto de fusión; Depende de la cantidad de carbonos.

Esterificación; Reacción en la cual un ácido graso se une a un alcohol.

Saponificación; Un ácido graso se une a una base dando una sal de ácido graso, liberando una molécula de agua.

Anti-oxidación; Reacción en la cual se oxida un ácido graso insaturado.

PROPIEDADES DE LOS LIPIDOS



Lípidos de uso biológico

Ácidos grasos; Lípidos más simples.

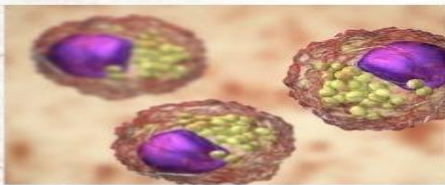
Triacilgliceroles; Esteres de glicerol con tres moléculas de ácidos grasos.

Esteres de ceras; Mezclas de lípidos no polares.

Esfingolípidos; Componentes de las membranas celulares animales y vegetales.

Isoprenoides; Son un gran grupo de biomoléculas.

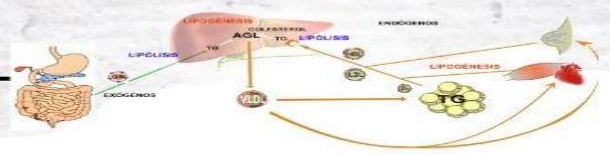
Funciones biológica; Reserva de energía en forma más eficiente que los glúcidos.



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, y utiliza las grasas de Fuentes dietéticas o de las reservas de grasa del cuerpo.

ORIGEN DE LOS ÁCIDOS GRASOS ENDOGENOS



Bibliografía

Universidad del sureste. 2023. Antología de química I. PDF.

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/a243b804fabf8e9d07c7fdb62875885.pdf>