



Mi Universidad

Súper nota

Nombre de la Alumna: Yuremmy Alejandra López López

Nombre del tema: Lípidos

Parcial: I

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre de la profesora: María de los Ángeles Venegas Castro

Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en enfermería

Cuatrimestre: Primero

INTRODUCCIÓN

Lípidos

Los lípidos son moléculas que su principal característica es un carácter hidrofóbico, es decir, que no son solubles en agua y que están formadas principalmente por carbono e hidrogeno y en menor cantidad por oxígeno también puede contener fósforo, azufre e hidrógeno encontradas tanto en tejidos vegetales como animales.

Proteínas

Las proteínas, al igual que los carbohidratos y los ácidos grasos son constituyentes esenciales que forman parte de todos los organismos vivos y tienen diversas funciones: procesos de reparación de transporte, vitaminas, minerales, oxígeno combustible de defensa, de reserva y de regulación y metabólica.

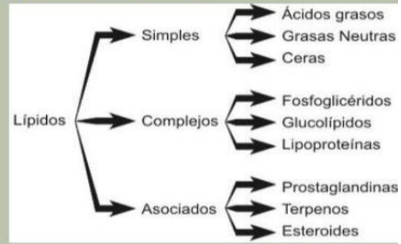


Los lípidos son moléculas cuya principal característica es su carácter hidrofóbico, es decir, no son solubles en agua o soluciones acuosas.

1. concepto de lípidos

Los lípidos son un grupo heterogéneo de biomoléculas que incluye a los fosfolípidos por lo que puede clasificarse de muchas formas:

2. Clasificación



Los lípidos



7. Isoprenoides

Son un gran grupo de biomoléculas que contienen unidades estructurales de cinco carbonos que se repiten, estas se denominan unidades de isopreno.

3. Lípidos de uso biológico

Son los lípidos más simples siendo las unidades básicas de los lípidos más complejos están formada por una larga cadena hidrocarbonada.

5. Propiedades

1. Carácter anfipático: Contienen una parte hidrófila, es decir que atrae al agua.
2. Punto de fusión: Esta propiedad depende de la cantidad de carbonos que exista en la
3. Esterificación: Reacción en la cual un ácido graso se une a un alcohol, mediante un enlace covalente.
4. Saponificación: Reacción en la cual un ácido graso se une a una base dando una sal de ácido graso, liberando una molécula de agua.
5. Anti-oxidación: Reacción en la cual se oxida un ácido graso insaturado.

4. Metabolismo de 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.

6. Ésteres de ceras

Las ceras están formadas por un ácido graso de cadena larga, esterificado con un alcohol ya que se encuentran presentes principalmente en los vegetales como cubiertas protectoras de las hojas, tallos y de las frutas, así como también de los animales.

BIBLIOGRAFÍA

Universidad del sureste,2023 Antología de bioquímica.PDF

<https://plataformaeducativauds.com.mx>