



NOMBRE DEL ALUMNO
KARLA YURENI TOVILLA GARCIA

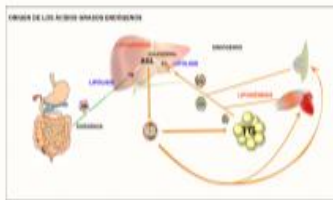
NOMBRE DEL PROFESOR
MARIA DE LOS ÁNGELES VENEGAS CASTRO

TEMA
BIOMOLECULAS Y METABOLISMO

MATERIA
BIOQUÍMICA

FECHA DE ENTREGA
05/12/2023





CONCEPTO

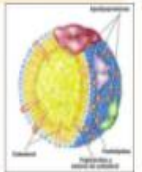
Los lípidos son moléculas cuya principal característica es su carácter hidrofóbico, es decir, no son solubles en agua o soluciones acuosas.

Están formadas, principalmente, por carbono e hidrogeno y, en menor cantidad por oxigeno. Algunos lípidos pueden contener fósforo, azufre e hidrógeno, pero no es muy común.



CLASIFICACIÓN

- Simples: ácidos grasos, grasas neutras, ceras.
- Complejas: fosfogliceridos, glucolípidos, lipoproteínas.
- Asociadas: prostaglandinas, terpeno, esteroides.



METABOLISMO DE LOS LÍPIDOS

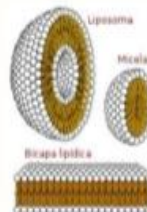
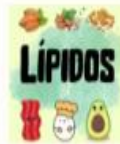
Los ácidos grasos son una fuente muy importante de energía y eficaz para muchas células y la mayoría de los ácidos grasos los obtenemos a través de los alimentos. Una vez que los ingerimos, el proceso de fragmentación mecánica comienza con la masticación y dentro de la boca se secreta la enzima lipasa salival para comenzar la digestión de las grasas.

LÍPIDOS



LÍPIDOS DE USO BIOLÓGICO

- Ácidos grasos
Son los lípidos más simples siendo las unidades básicas de los lípidos más complejos.
- Ésteres de ceras
Las ceras son mezclas de lípidos no polares que se encuentran presentes principalmente en las vegetales como cubiertas protectoras de las hojas, tallos y de las frutas, así como de la piel de los animales y animales marinos.
- Esfingolípidos
Son componentes importantes de las membranas celulares animales y vegetales.
- Isoprenoides
Son un gran grupo de biomoléculas que contienen unidades estructurales de cinco carbonos que se repiten, estas se denominan unidades de isopreno.
- Funciones biológicas
Los grasos y aceites cumplen principalmente con la función de reserva de energía en forma más eficiente que los glúcidos.



PROPIEDADES

Propiedades químicas de los lípidos

- 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.
- 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.

Bibliografía

UNIVERSIDAD DEL SURESTE, ANTOLOGÍA DE BIOQUÍMICA I PDF

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LEN/cbe65dc90333c419f4c12914f0e8300d-LC-LEN104%20BIOQUIMICA.pdf>