



Mi Universidad

SÚPER NOTA

NOMBRE DEL ALUMNO: Fabián Aguilar Vázquez

NOMBRE DEL TEMA: Bioquímica unidad 3

PARCIAL: 1.

NOMBRE DE LA MATERIA: Bioquímica.

NOMBRE DE LA PROFESORA: María de los ángeles Venegas castro.

NOMBRE DE LA LICENCIATURA: Licenciatura en Enfermería (LEN).

CUATRIMESTRE: Primero.

GRUPO: LEN10SSC0121-A

LÍPIDOS

Presento un trabajo basado en Los lípidos, se le conoce como grasa esta sustancia que a estado satanizada pero no por ser mala si no por su mal uso, recordemos que los lípidos pertenecen a a las biomoléculas estas son moléculas para la vida presentes en los seres vivos,. Incluyen carbohidratos, lípidos, proteínas y acidos nucleicos y nos ayuda con los procesos del metabolismo, la replicación del ADN y obtener energía.

Los lípidos son biomoléculas y son esenciales para nuestro organismo Las grasas son solo un tipo de **lípidos**, una categoría de moléculas que tienen en común su incapacidad para mezclarse bien con el agua ya que tiene funciones reservar energía y producir membranas, Existen **dos tipos de grasas: saturadas e insaturadas**, que varían por su composición química y por su efecto sobre el organismo. Las grasas saturadas se encuentran en productos lácteos y de origen animal. Éstas provocan un incremento del colesterol en la sangre, lo que aumenta el riesgo de sufrir una enfermedad coronaria.

En cambio las grasas vegetales son insaturadas y proporcionan mayor cantidad de energía. Están presentes en los aceites vegetales (oliva, maíz, girasol, cacahuete, etc.), que son ricos en ácidos grasos insaturados, y en las grasas animales (tocino, mantequilla, manteca de cerdo, etc.), ricas en ácidos grasos saturados. Las grasas de los pescados contienen mayoritariamente ácidos grasos insaturados.

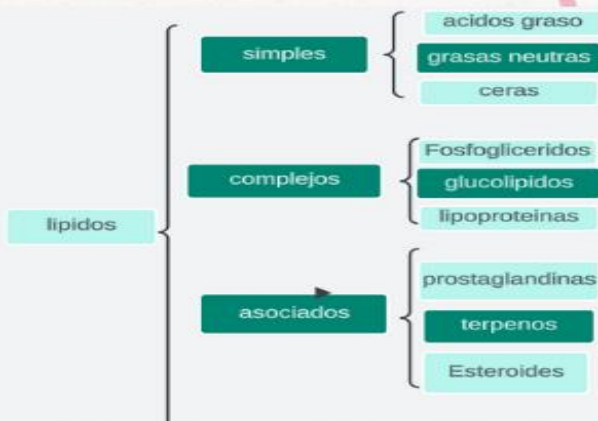
Los lípidos, junto con las proteínas y los carbohidratos, son macronutrientes necesarios en la nutrición humana. Los lípidos representan la principal fuente de energía, son fundamentales en la formación de estructuras celulares como las membranas; proveen de ácidos grasos esenciales necesarios para la síntesis de los eicosanoides y de otros derivados bioactivo constituyen el vehículo de vitaminas liposolubles, y organolépticamente aportan la palatabilidad y el sabor de las comidas además de ser los componentes mas importantes en la saciedad post-prandial que producen los alimentos. El manejo tecnológico de los lípidos es mas complejo que el de los otros macronutrientes (las proteínas y los carbohidratos) básicamente por la condición de insolubilidad o de escasa solubilidad en agua de sus constituyentes (triglicéridos, fosfolípidos, y esteroides). Aunque los lípidos que se encuentran como componentes de la dieta son de gran complejidad y variedad estructural, desde el punto de vista cuantitativo los triglicéridos son los constituyentes mayoritarios, por lo cual los esfuerzos tecnológicos orientados al desarrollo de nuevos tipos de lípidos están focalizados principalmente a la elaboración de nuevos tipos de triglicéridos Un triglicérido es el producto de la esterificación del polialcohol glicerol con tres ácidos grasos, los que pueden ser iguales o diferentes en sus características moleculares (tamaño de cadena, grado de insaturación, isomería, entre otras).

LIPIDOS

1

¿QUE SON?

Son biomoléculas formadas por carbono e hidrogeno y su función es la reserva de energía y producción de membranas



CLASIFICACION

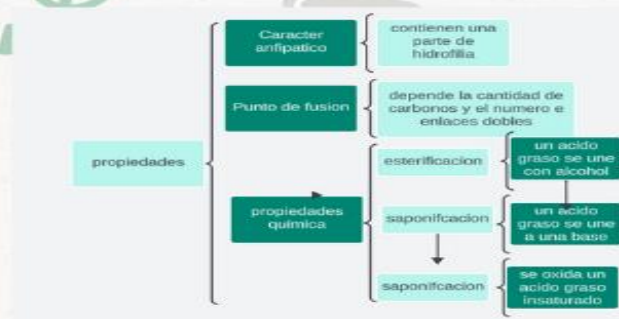
se clasifican en lípidos en simples, complejos y asociados

2

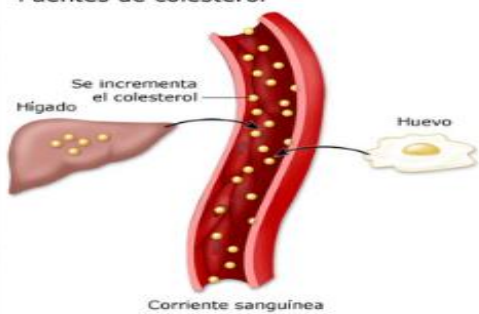
3

PROPIEDADES

son hidrófobos y solubles en disolventes orgánicos



Fuentes de colesterol



USO BIOLÓGICO

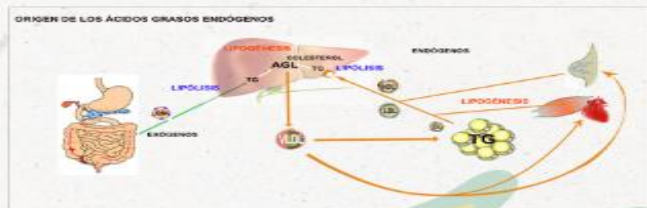
- Reserva eficiente de energía
- actúan como termorregulación aislantes térmicos
- evitan la perdida de calor por repeler agua

4

5

METABOLISMO LIPIDOS

- 1.- los lipidos pasan a la boca hasta llegar al estomago .
- 2.- pasa al intestino delgado en la porción superior del yeyuno, en donde la liberación de lecitina por la bilis facilita el proceso de emulsificación de las grasas
- 3.- Por su parte la enzima pancreática colipasa, favorece la formación del complejo sales biliares lipasa-colipasa .
- 4.- para ser distribuido por el sistema linfatico



Bibliografía

UDS. (2023). ANTOLOGIA DE BIOQUIMICA. En UDS, *UDS UNIDAD 3* (pág. 63). comitan, Chiapas, Mexico. Recuperado el 22 de 11 de 2023, de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/a243b804fabf8e9d07c7fdb62875885.pdf>

