



Mi Universidad

Nombre del Alumno: ELIAS MOISES RODRIGEZ MORALES

Nombre del tema: lípidos

Parcial: I PERCIAL

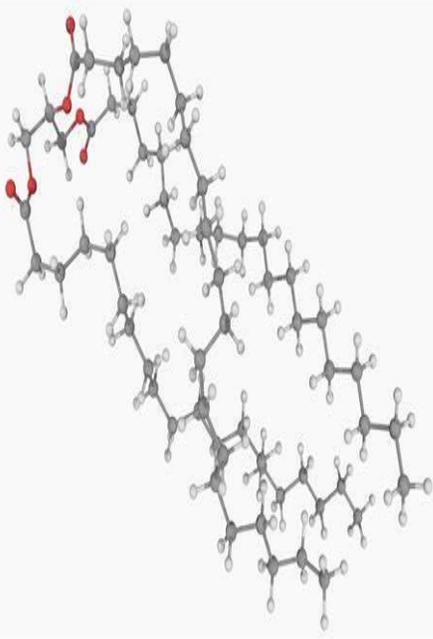
Nombre de la Materia: bioquímica

Nombre del profesor: MARIA DE LOS ANGELES VENEGAS CASTRO

Nombre de la Licenciatura: ENFERMERIA

Cuatrimestre: I CUATRIMESTRE

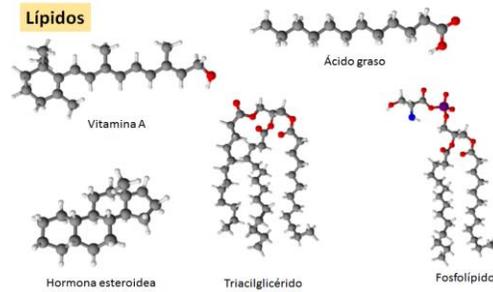
Lípidos de uso biológico: Ácidos grasos Son los lípidos más simples siendo las unidades básicas de los lípidos más complejos. Están formada por una larga cadena hidrocarbonada (4-24 átomos de carbono) unido covalentemente a un grupo carboxilato o grupo carboxilo terminal, es decir, son ácidos monocarboxilados de cadena lineal R-COOH, en donde R es una cadena alquilo formada por átomos de carbono e hidrogeno.



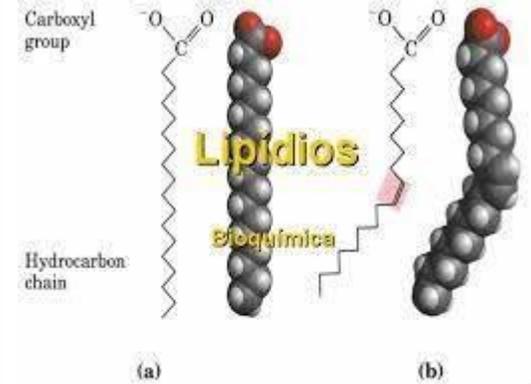
Metabolismo de los lípidos: Los ácidos grasos son una fuente muy importante de energía y eficaz para muchas células y la mayoría de los ácidos grasos los obtenemos a través de los alimentos. Una vez que los ingerimos, el proceso de fragmentación mecánica comienza con la masticación y dentro de la boca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



Lípidos

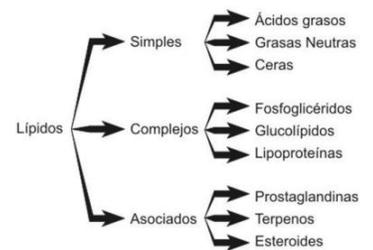


Concepto de lípido: Los lípidos son moléculas cuya principal característica es su carácter hidrofóbico, es decir, no son solubles en agua o soluciones acuosas. Están formadas, principalmente, por carbono e hidrogeno y, en menor cantidad por oxígeno. Algunos lípidos pueden contener fósforo, azufre e hidrógeno, pero no es muy común.

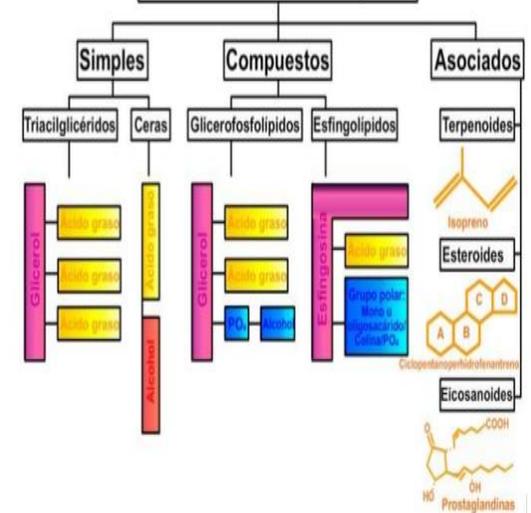


Clasificación:

Aunque existen otras, una manera sencilla de clasificarlos es la siguiente:



Clasificación de los lípidos



Propiedades: 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. Mayor será el punto de fusión cuanto más energía sea necesaria para romper los enlaces, es por ello por lo que las grasas saturadas tienen un punto de fusión más alto que las insaturadas. **Propiedades químicas de los lípidos**
Esterificación Es una reacción en la cual un ácido grasso 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 grasso se une a una base dando una sal de ácido grasso, liberando una molécula de agua.
Anti-oxidación Es una reacción en la cual se oxida un ácido grasso insaturado.

LOS LÍPIDOS

