



Nombre del Alumno: Erandy Natali Alfaro Hernández

Nombre del tema: Lípidos Unidad III

Parcial

Super Nota

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: Lic. María De Los Ángeles Venegas Castro

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: Primero

Lugar y Fecha de elaboración: Comitán de Domínguez, Chiapas 29 de noviembre de 2023



Liga

canva: https://www.canva.com/design/DAF1qbFYiro/niMC3c1WgWaTeR7fCqNG1g/view?utm_content=DAF1qbFYiro&utm_campaign=designshare&utm_medium=link&utm_source=editor

¿Que son los lípidos y su función?

Moléculas encargadas de la preservación de energía, transporte de colesterol y triacilglicéridos.

Funciones, como hormonas, antioxidantes, pigmentos, factores de crecimiento y vitaminas



Pero ¿como se clasifican?



Propiedades

Carácter anfipático: Compuesto de hidrófila, que atrae al agua y otra parte hidrófoba que repele al agua.

Punto de fusión: Esta depende de la cantidad de carbonos que exista en la cadena hidrocarbonada y del número de enlaces dobles que tenga esa cadena

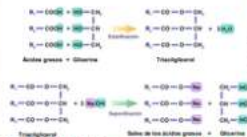
Propiedades químicas.

Esterificación: Reacción de la unión entre un ácido graso y un alcohol, mediante un enlace covalente, formando un éster, liberando agua.

Saponificación: 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.

Esterificación y saponificación

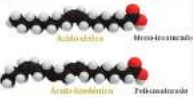


Ácidos grasos

Ácidos grasos saturados



Ácidos grasos insaturados



Metabolismo de los lípidos

DIGESTION Y ABSORCIÓN DE LÍPIDOS DE LA DIETA



Bibliografía: [cbe65dc90333c419f4c12914f0e8300d-LC-LEN104 BIOQUIMICA.pdf](https://www.canva.com/design/DAF1qbFYiro/niMC3c1WgWaTeR7fCqNG1g/view?utm_content=DAF1qbFYiro&utm_campaign=designshare&utm_medium=link&utm_source=editor) (plataformaeducativauds.com.mx) imágenes tomadas de la red.