



# Mi Universidad

***Nombre del Alumno:*** Erick Gabriel Aguilar Meza

***Nombre del tema:*** Lípidos.

***Parcial:*** Primer Parcial.

***Nombre de la Materia:*** Bioquímica

***Nombre del profesor:*** María De Los Ángeles Venegas  
Castro

***Nombre de la Licenciatura:*** Licenciatura En Enfermería.

***Cuatrimestre:*** Primer Cuatrimestre.

# lípidos

## • CONCEPTO DE LÍPIDO •

Los lípidos son un grupo heterogéneo de biomoléculas que incluye a los fosfolípidos, los esteroides, los carotenoides, las grasas y los aceites, con estructuras y funciones muy variadas.

## CLASIFICACIÓN →

- **Simple:** Ácidos grasos, grasas neutras y ceras.
- **Complejos:** Fosfogliceridos, glucolípidos y lipoproteínas.
- **Asociados:** Prostaglandinas, terpenos y esteroides.

## Propiedades

- **Carácter anfipático:** Son aquellos lípidos que contienen una parte hidrófila.
- **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.
- **Propiedades químicas de los lípidos:** Esterificación, Saponificación y Anti-oxidación.

## 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, 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. Para nombrar los ácidos grasos, se utiliza la nomenclatura sistemática, de acuerdo con el hidrocarburo del que provienen más el sufijo "oico".

**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. El quimo así formado, pasa a intestino delgado en donde los triacilgliceroles se digieren dentro de la luz intestinal.