



Mi Universidad

LÍPIDOS

Nombre del Alumno: Roberto Antonio Alfaro Cancino

Nombre del tema: Lípidos

Parcial: I

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre de la profesora: Bióloga Maria de los Angeles Venegas

Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Enfermería

Cuatrimestre: Primero

INTRODUCCIÓN

Continuando con el estudio de la Bioquímica analizaremos en el presente trabajo a los lípidos, los cuales son una de las biomoléculas que se forman con una menor cantidad de elementos químicos entre los cuales mayormente se encuentran el Hidrogeno. Oxígeno y Carbono, pero aun así son un grupo heterogéneo que incluyen fosfolípidos, esteroides, carotenoides, grasas y aceites, estos tienen estructuras y funciones variadas dentro del cuerpo humano, entre las más importantes se encuentran: generan reserva de energía, aislante de temperaturas extremas y amortiguador de impactos, de igual manera se analizará el proceso del metabolismo de los lípidos y como es que el cuerpo a través de un sistema los va digiriendo y absorbiendo.

LÍPIDOS

Biomoléculas encargadas de la reserva de energía, la formación de membranas, transporte de colesterol y triglicéridos entre otros.

CARACTERÍSTICAS

* **HIDROFÓBICO**
(SU PRINCIPAL CARACTERÍSTICA)

* **PUNTO DE FUSIÓN**
(DEPENDE DE LOS CARBONOS)

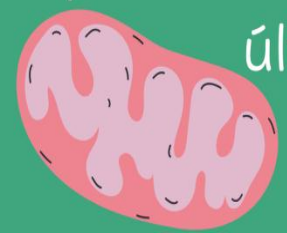
* **ESTERIFICACIÓN**
(FORMA UN ÉSTER)

* **SAPONIFICACIÓN**
(GENERA SAL DE ÁCIDO GRASO)

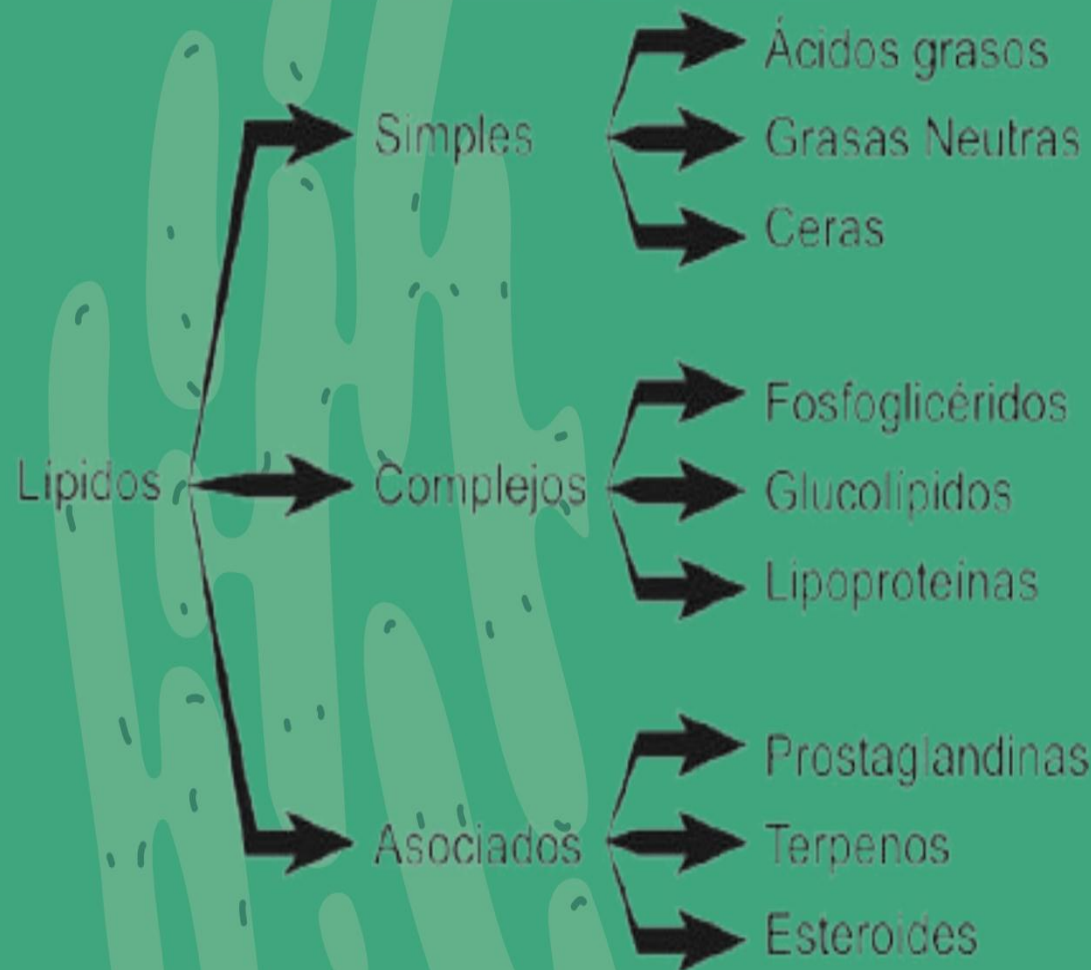
* **ANTI-OXIDACIÓN**
(OXIDA ÁCIDOS GRASOS INSATURADOS)



Se forman principalmente por carbono, hidrogeno y oxígeno, aunque algunos pueden contenes fosforo y azufre (esto último no es muy común)



CLASIFICACIÓN



Son un grupo heterogéneo de biomoléculas que incluyen fosfolípidos, esteroides, carotenoides, grasas y aceites; por ello tienen estructuras y funciones variadas, clasificándose como se observa previamente



Dentro de la boca en la masticación se secreta la lipasa salival para iniciar la digestión de grasas en los alimentos



Una vez masticado, por deglución entra al esófago y luego pasa al estómago donde el ph ácido incrementa la actividad de la lipasa salival

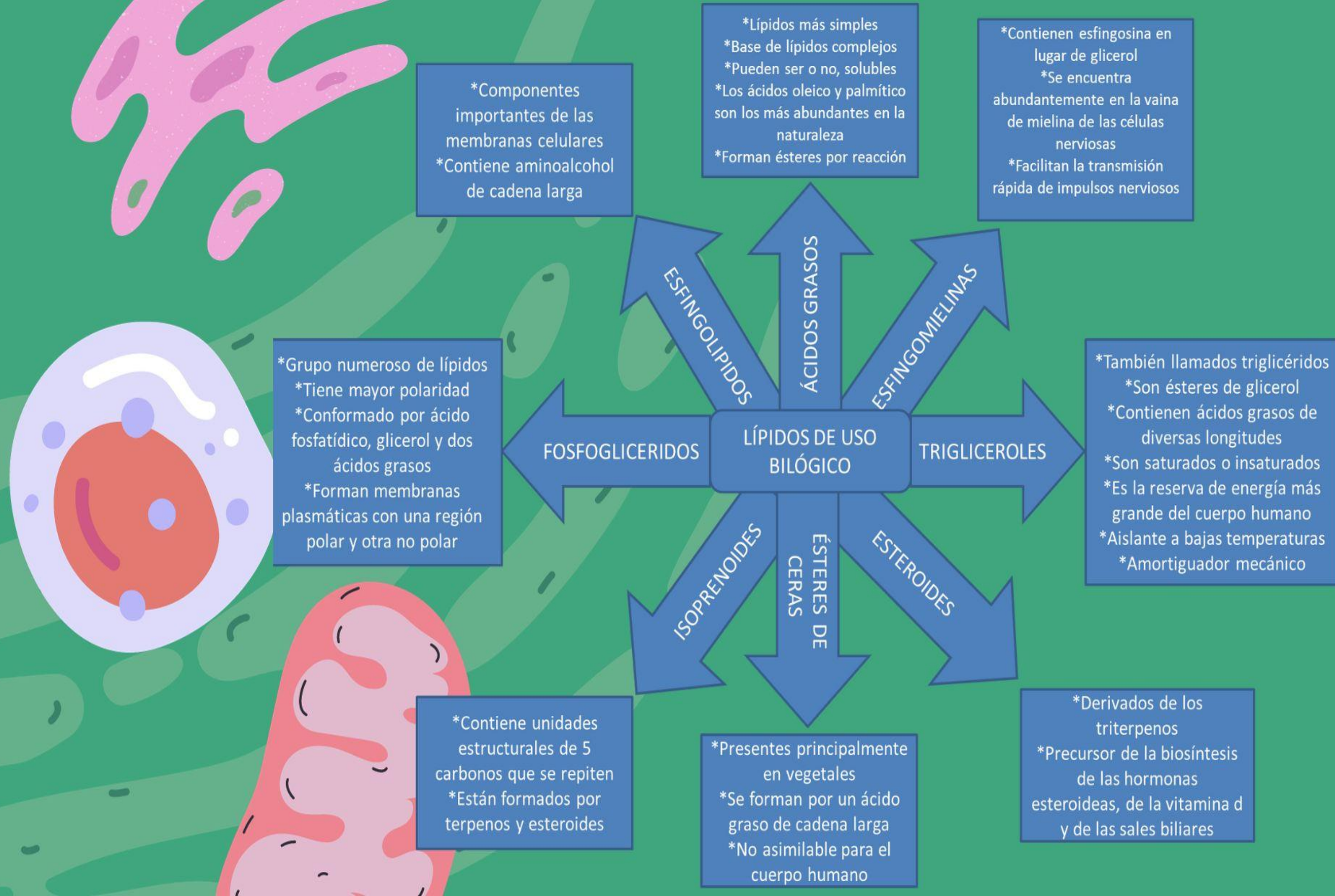


Durante este proceso se liberan enzimas para que hidrolicen las grasas, facilitando así la salida de la bilis, la cual juega un papel muy importante ya que contiene bilirrubina la cual le da color a las heces



Posteriormente pasa al intestino delgado donde los triglicéridos se digieren

La mayor actividad de digestión se presenta en el yeyuno



CONCLUSIÓN

Por lo anterior puedo concluir desde mi punto de vista que los lípidos son las biomoléculas más importantes dentro del cuerpo humano, debido a que una de las principales funciones que realizan en nuestro organismo a través de los triglicéridos es generar una reserva de energía para ser utilizada cuando el cuerpo lo requiera; por otro lado pueden ir desde ser lípidos simples (ácidos grasos), hasta complejos y asociados (fosfolípidos, isoprenoides, ésteres de ceras, esteroides) esto sin perder su esencia.

El metabolismo que presentan los lípidos comienza con un ciclo a través de la masticación, pasando por la deglución hasta llegar al estómago y los intestinos, por donde van pasando generan diversos procesos para la absorción de las grasas y dividir lo que sirve de lo que no le sirve a nuestro organismo, cabe aclarar que todo siempre debe ser con medida ya que el exceso de ingestión de grasas puede desequilibrar nuestro metabolismo causando diversas enfermedades.

BIBLIOGRAFÍA

Universidad Del Sureste. (2023). *Plataforma Educativa UDS*. Recuperado el 28 de noviembre de 2023 páginas de la 38 a la 46, de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LEN/cbe65dc90333c419f4c12914f0e8300d-LC-LEN104%20BIOQUIMICA.pdf>