



CUADRO SINOPTICO

MORALES MORALES KEVIN YAHEL

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LIC. MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

MVA VELAZQUEZ CANCINO ROMA REYES

BIOQUIMICA I

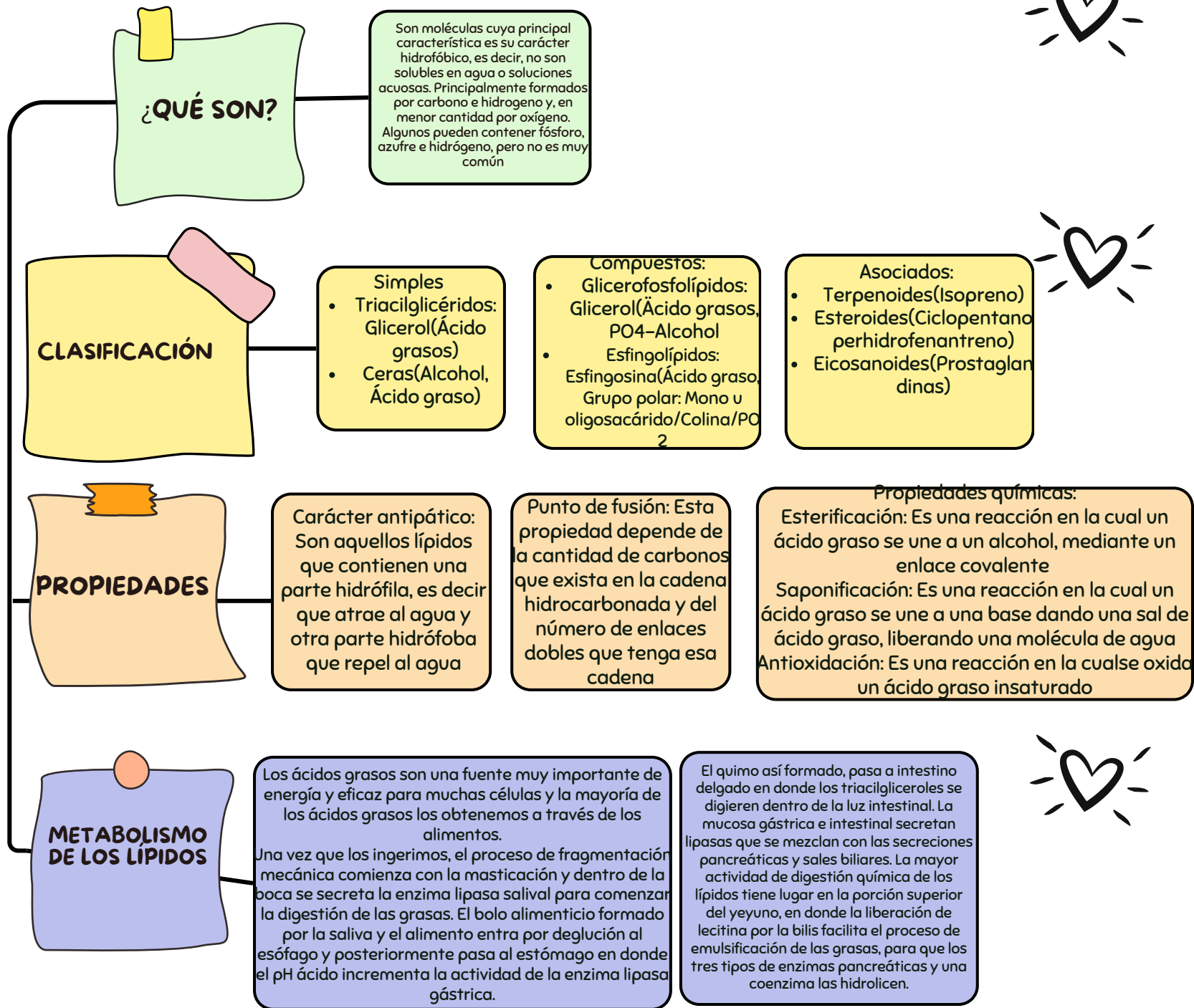
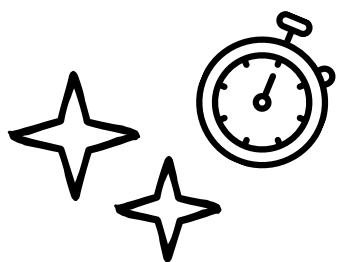
LA CLASIFICACIÓN DE LOS LÍPIDOS, ASÍ COMO LA PARTICIPACIÓN EN LAS DIVERSAS FUNCIONES DEL METABOLISMO DE LOS SER VIVOS.

1 CUATRIMESTRE GRUPO "A"

**FECHA DE ENTREGA:
2/NOV/24**



LÍPIDOS



¿QUÉ SON?

Son moléculas cuya principal característica es su carácter hidrofóbico, es decir, no son solubles en agua o soluciones acuosas. Principalmente formados por carbono e hidrogeno y, en menor cantidad por oxígeno. Algunos pueden contener fósforo, azufre e hidrógeno, pero no es muy común

CLASIFICACIÓN

- Simples**
- Triacilglicéridos: Glicerol(Ácido grasos)
 - Ceras(Alcohol, Ácido graso)

- Compuestos:**
- Glicerofosfolípidos: Glicerol(Ácido grasos, PO₄-Alcohol
 - Esfingolípidos: Esfingosina(Ácido graso, Grupo polar: Mono u oligosacárido/Colina/PO₂)

- Asociados:**
- Terpenoides(Isopreno)
 - Esteroides(Ciclopentano perhidrofenantreno)
 - Eicosanoides(Prostaglandinas)

PROPIEDADES

Carácter antipático: Son aquellos lípidos que contienen una parte hidrófila, es decir que atrae al agua y otra parte hidrófoba que repel al agua

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:

Esterificación: Es una reacción en la cual un ácido graso se une a un alcohol, mediante un enlace covalente

Saponificación: Es una reacción en la cual un ácido graso se une a una base dando una sal de ácido graso, liberando una molécula de agua

Antioxidación: Es una reacción en la cual se oxida un ácido graso insaturado

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. El bolo alimenticio formado por la saliva y el alimento entra por deglución al esófago y posteriormente pasa al estómago en donde el pH ácido incrementa la actividad de la enzima lipasa gástrica.

El quimo así formado, pasa a intestino delgado en donde los triacilglicerolos se digieren dentro de la luz intestinal. La mucosa gástrica e intestinal secretan lipasas que se mezclan con las secreciones pancreáticas y sales biliares. La mayor actividad de digestión química de los lípidos tiene lugar en la porción superior del yeyuno, en donde la liberación de lecitina por la bilis facilita el proceso de emulsificación de las grasas, para que los tres tipos de enzimas pancreáticas y una coenzima las hidrolicen.

BIBLIOGRAFIA

BIOQUIMICA, UNIDAD III LIPIDOS.PPTX