



NOMBRE DEL ALUMNO: Jiménez Gómez Andy Daniel

NOMBRE DEL TEMA: lípidos

PARCIAL: #3

NOMBRE DE LA MAETRIA: bioquímica

NOMBRE DEL PROFESOR: Maldonado Velasco Aldrin de Jesús

NOMBRE DE LA LICENCIATURA: enfermería

CUATRIMESTRE: #1

Lípidos

Generalidades

Definición

Son compuestos orgánicos constituyentes importantes en la alimentación

Función

-fuente de energía, almacenada en el tejido adiposo.
-aislante térmico.

Clasificación

Simplees

Esteres de ácidos grasos con alcoholes.

Grasas: Esteres de ácidos grasos con glicerol.
Ceras: esterres de ácidos grasos con alcoholes monohidricos

Complejos

Esteres de ácidos grasos que contienen otros grupos químicos

Fosfolípidos: contienen un residuo de ácido fosfórico
Glucolípidos: Contienen un ácido graso, un carbohidrato y esfingosina
Otros: sulfolípidos lipoproteínas y aminolípidos

Precursores y derivados

Incluyen: ácidos grasos, glicerol, esteroides, alcoholes, de diferentes al glicerol, esteroles, aldehídos de grasas, hidrocarburos, hormonas, vitaminas liposolubles y cuerpos cetonicos.

Propiedades

Insolubles en agua
Solubles en solventes no polares: éter, cloroformo y benceno.

Como

Grasas, aceites, esteroides y ceras