



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

BIOQUIMICA

PARCIAL 2

ALUMNO:

LUIS ANGEL MARIN HERNANDEZ

MAESTRO:

ALDRIN DE JESUS MALDONADO VELASCO

LICENCIATURA EN ENFERMERIA

MAPA CONCEPTUAL

LÍPIDOS

CLASIFICACIÓN DE LÍPIDOS

Ácidos Grasos

- Definición: Compuestos orgánicos que consisten en una cadena hidrocarbonada y un grupo carboxilo (-COOH)

Clasificación:

- Saturados
- Definición: No tienen enlaces dobles entre los átomos de carbono de la cadena.

DEFINICIÓN:

moléculas orgánicas formadas principalmente por carbono, hidrógeno y oxígeno

Función: Energética, estructural y reguladora.

imagenes

CLASIFICACIÓN DE LÍPIDOS

Insaturados

- Definición: Tienen uno o más enlaces dobles en la cadena de carbono.

Clasificación adicional:

- Monoinsaturados
- Definición: Contienen un solo enlace doble.
- Ejemplo: Ácido oleico.
- Fuentes: Aceite de oliva, aguacate.

Propiedades:

- Generalmente sólidos a temperatura ambiente, aumentan el colesterol LDL (colesterol "malo").
- Ejemplos: Ácido esteárico, ácido palmítico.
- Fuentes: Mantequilla, carne, aceite de coco.

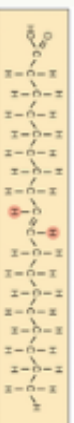
Ácido graso saturado



Ácidos grasos insaturados



Ácido oleico trans



Poliinsaturados

- Definición: Contienen dos o más enlaces dobles.
- Ejemplos: Ácido linoleico, ácido alfa-linolénico.
- Fuentes: Pescado, aceite de soja, semillas de lino.
- Propiedades: Generalmente líquidos a temperatura ambiente, pueden reducir el colesterol LDL.