



Nombre del Alumno: Yeni Paola López Vázquez

Nombre del tema: Lípidos

Parcial: III

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: Aldrin de Jesús Maldonado

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: I

Lugar y Fecha de elaboración: III I / 2024

LIPIDOS

Son biomoléculas orgánicas formadas básicamente por carbono e hidrogeno y generalmente también oxígeno; pero en porcentaje mucho mas bajos. Solubles en disolventes orgánicos, como el éter, el cloformo o el alcohol.

características

- 1.No solubles en agua
- 2.Solubles en disolventes orgánicos
- 3.Aalta energía
- 4.Imperviabilidad

Tipo de lípidos

- 1.Trigliceridos (grasa y aceites)
- 2.Fosfolipidos (componente de membranas)
- 3.Esterol (componte de membranas y precursores de hormonas)
- 4.Ceridas (componente de la barrera)
- 5.Glicolipidos

Funciones biológicas

- 1.Reserva energética
- 2.componentes estructurales de membranas celulares
- 3.Hormonas y vitaminas liposolubles
- 4.Absorción de vitaminas
- 5.Regulación del metabolismo

Importancia en la salud

- 1.Energía para el cuerpo
- 2.Regulación del colesterol
- 3.Absorción de vitaminas liposolubles
- 4.Mantenimiento de la salud de la piel y el cabello

LIPIDOS

Se clasifican en

Ácidos grasos saturados

Los ácidos grasos saturados solo tienen enlaces simples entre los átomos de carbono (ministro) y hidrocarburos en forma lineal.

Son

- Caprílico
- Capríco
- Láurico
- Mirístico
- Palmítico
- Esteárico

Ácidos grasos insaturados

Los ácidos grasos insaturados tienen un (monoinsaturados) o varios enlaces dobles (polisaturados) con una desviación.

Son

- Palmitoleico
- Oleico
- Linoleico
- Linolénico
- Araquidónico