

3

LOS LÍPIDOS

Los lípidos

ellas. Los ácidos grasos insaturados tienen un punto de fusión más bajo que los saturados con igual número de carbonos, debido a que los codos de la cadena reducen el número de enlaces de van der Waals (fig. 2.2).

En cuanto a la solubilidad, los ácidos grasos son moléculas anfipáticas, es decir, bipolares que tienen una zona hidrófila, con afinidad por el agua, constituida por el grupo carboxilo ($-\text{COO}^-$), que sería una especie de cabeza polar, y una zona hidrófob

También se denominan triacilgliceroles, grasas o grasas neutras. Están formados por tres ácidos grasos unidos mediante enlace éster con el glicerol (fig. 3.1).

Si los tres ácidos grasos son iguales se denominan triacilglicéridos simples (fig. 3.2 a) y se nombran según el ácido graso que contienen, como por ejemplo la triestearina, trioleína, tripalmitina, etc. Cuando los ácidos grasos

rendimiento de la oxidación completa de los ácidos grasos es de alrededor de 9 Kcal/g, a diferencia de las aproximadamente 4 Kcal/g que se obtienen de los car-

□ Esfingolípidos

□ Esteroides

Los esteroides son derivados del hidrocarburo tetrací-

Los lípidos

L



Marian D. Diamond, de la Universidad de