

# ACTIVIDAD DE LÍPIDOS COMPLEJOS

## 1.- SELECCIONA LA OPCIÓN CORRECTA

- ❖ Los glicéridos son **ÉSTERES** **ÉTERES** de ácidos grasos del **MONO** **DIOL** **TRIOL** glicerol
- ❖ Los triglicéridos grasas son **LÍQUIDOS** **SÓLIDOS** a temperatura ambiente
- ❖ Los triglicéridos aceite son **LÍQUIDOS** **SÓLIDOS** a temperatura ambiente
- ❖ Generalmente las grasas son de origen **VEGETAL** **ANIMAL** y los aceites son de origen **VEGETAL** **ANIMAL**
- ❖ La temperatura del cuerpo humano mantiene a las grasas en estado **FLUIDO** **POCO FLUIDO** **SÓLIDO**
- ❖ Los triglicéridos de los peces son **GRASAS** **ACEITES**, ya que estos se encuentran en estado **LÍQUIDO** **SÓLIDO** **SEMIFLUIDO**, permitiéndole nadar.
- ❖ Los ácidos grasos son ácidos **CARBOXÍLICOS** **CARBONILICOS** de cadenas largas que contienen números **IMPARES** **PARES** de átomos de carbono debido a que son derivados del ácido **ACÉTICO** **BUTÍRICO** el cual tiene **4** **2** carbonos
- ❖ El punto de fusión de las grasas y aceite depende del grado de **SATURACIÓN** **INSATURACIÓN** en **LOS AC GRASOS** **EL GLICEROL**
- ❖ Un triglicérido Grasa deriva de un ácido graso **SATURACIÓN** **INSATURACIÓN** tiene un punto de fusión **BAJO** **ALTO** debido a que se empaca con **MENOR** **MAYOR** facilidad en una red cristalina sólida
- ❖ Los triglicéridos que poseen las plantas y animales de sangre fría contienen **MÁS** **MENOS** insaturaciones, que los animales de sangre caliente
- ❖ El inconveniente de la hidrogenación de los aceites vegetales se debe a qué parte de ellos se **ISOMERIZAN** **ADICIONAN** terminando con una estereoquímica **CIS-TRANS** **SATURADO**
- ❖ La saponificación es una reacción de **ADICIÓN** **HIDRÓLISIS** promovida por **ÁCIDO** **BASE**
- ❖ Las sustancias alcalinas al reaccionar con el aceite o la grasa producen la ruptura de los enlaces **ÉTER** **ESTER** para formar los llamados jabones