

Lípidos

Los **Lípidos** son otro tipo de macromolécula. Los más comunes son las grasas, los aceites y las ceras. Como los carbohidratos están hechos de Carbono, Hidrógeno y Oxígeno. Sin embargo en los lípidos la relación entre los átomos de hidrógeno y oxígeno es mucho mayor que 2 a 1. Los bloques de construcción usados para formar las grasas son los ácidos grasos (oléico, linoléico, palmítico, esteárico y butírico) y el glicerol (alcohol).

Para formar una molécula de grasa, se combinan una molécula del alcohol, el glicerol, y 3 moléculas de ácido graso. Este es otro ejemplo de síntesis por deshidratación. La eliminación de iones H^+ del glicerol y OH^- de los ácidos grasos permite la liberación de 3 moléculas de Agua. Se forman uniones C-O-C entre el glicerol y los ácidos grasos.

Cuando se usa la grasa como energía, ocurre la hidrólisis. Se combinan 3 moléculas de agua con cada molécula de grasa, causando la ruptura. Se forman 1 molécula de glicerol y 3 de ácidos grasos y se libera energía.

Cuando los animales comen en exceso, acumulan grasa en el cuerpo. Las grasas animales como la mantequilla de la leche y otros productos derivados de ella se encuentran en tejidos. El colesterol es una molécula grande de un lípido que se encuentra en las membranas de las células animales, al igual que otros lípidos, puede formar depósitos en las paredes internas de los vasos sanguíneos, lo cual hace que éstos sean menos elásticos y que tengan menos espacio para que fluya la sangre. Los lípidos, que son líquidos a temperatura ambiente, se conocen como aceites. Como el de cacahuete, maíz, soya. Las ceras como la de abeja, están hechas de ácidos grasos unidos a un alcohol diferente al glicerol.

La manera de combatir el depósito de grasa en las paredes arteriales es mantener una dieta balanceada, incluyendo el ejercicio periódico.