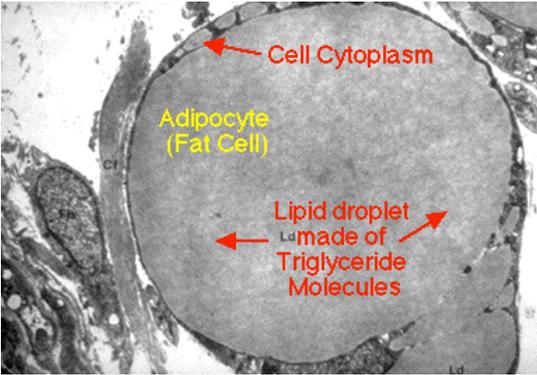
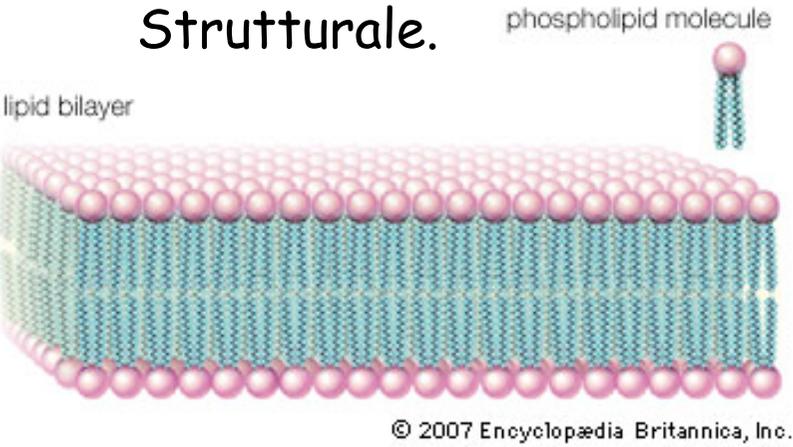
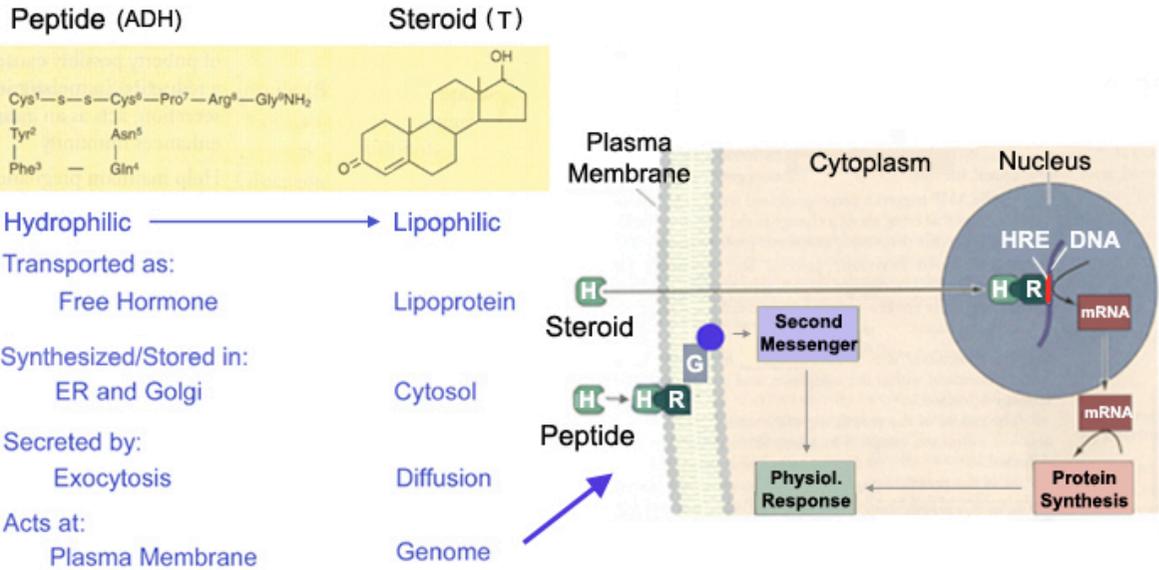


Lipidi: funzioni.

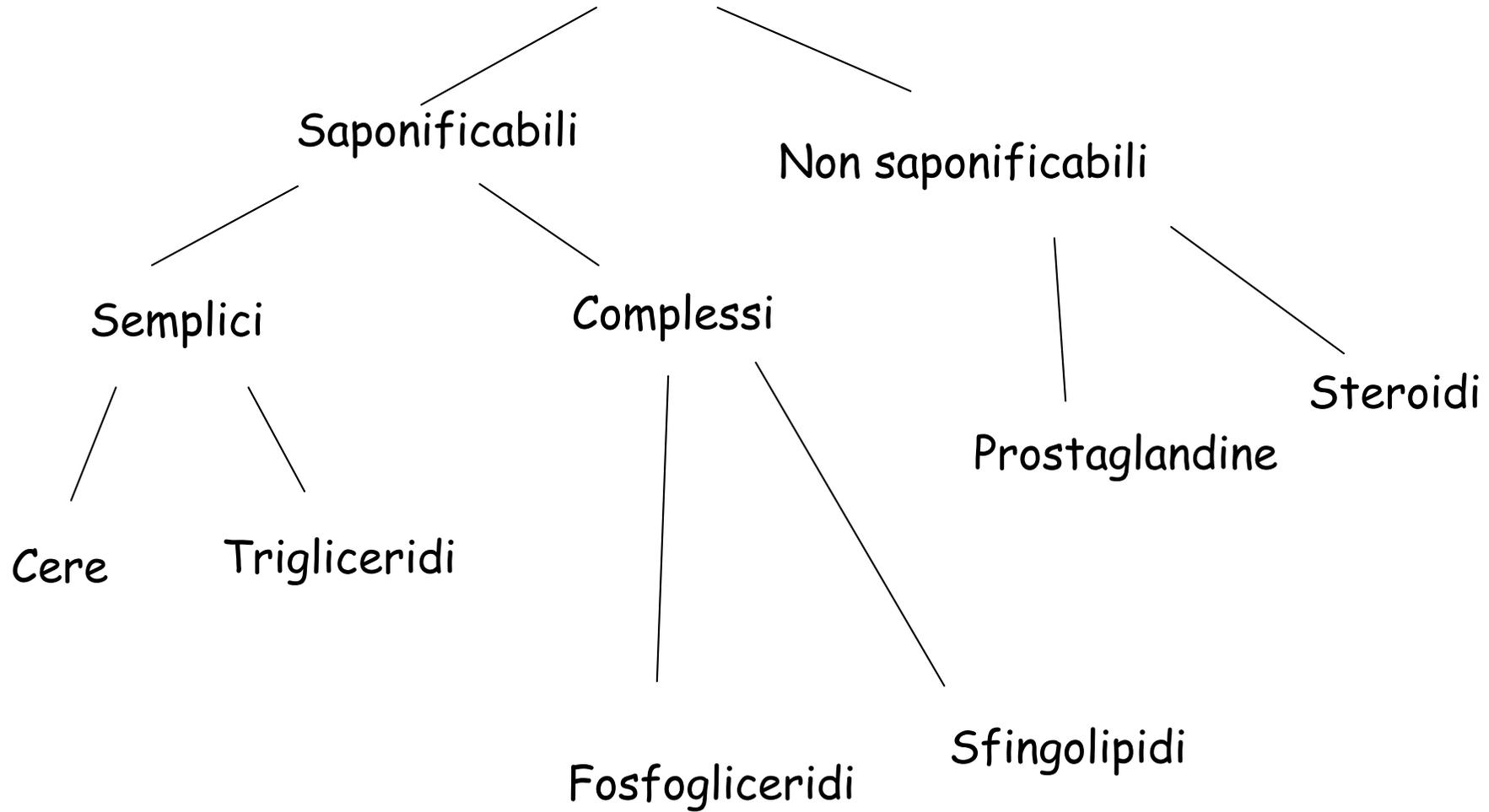


Riserva energetica.

Segnale.

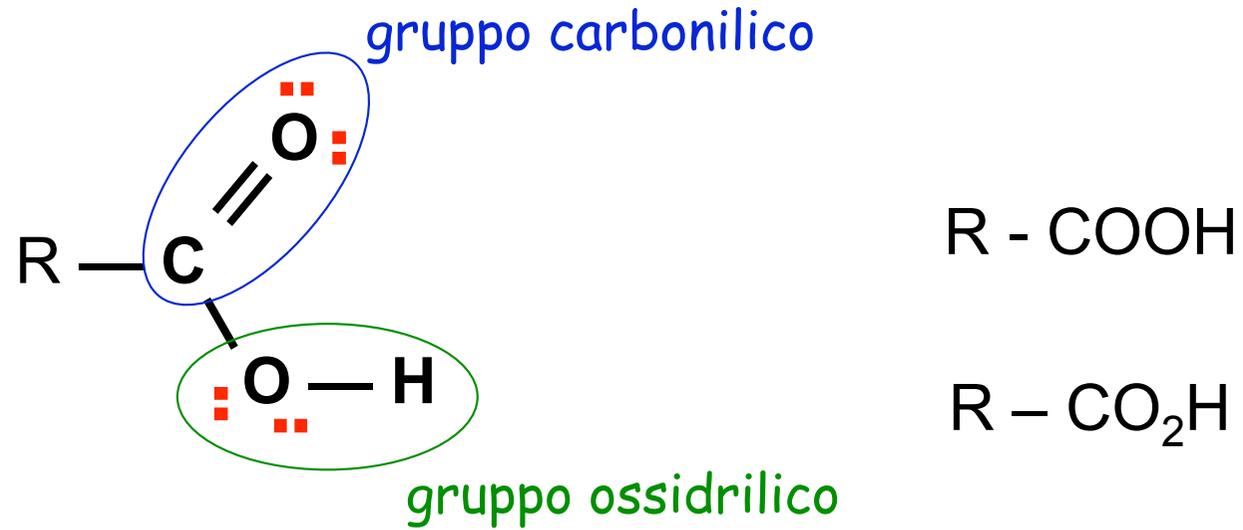


Lipidi: classificazione.



FUNZIONE CARBOSSILICA

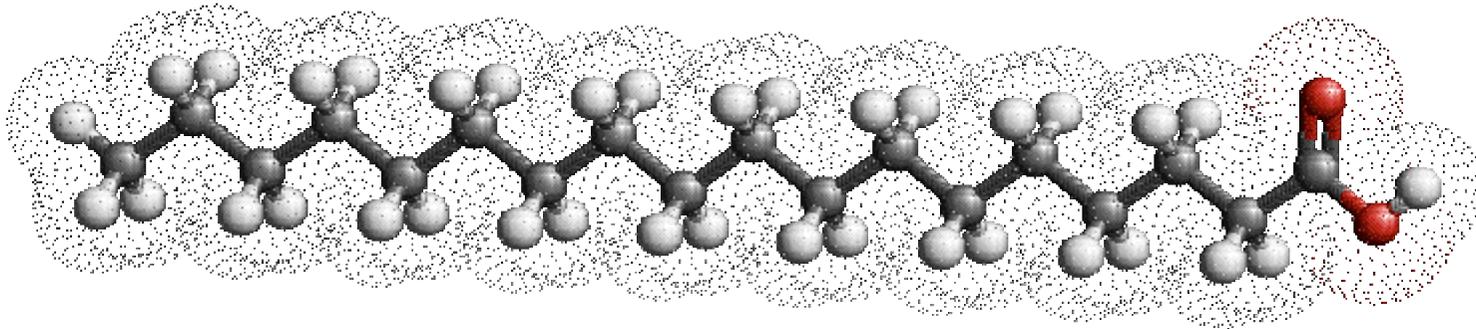
Struttura di Lewis



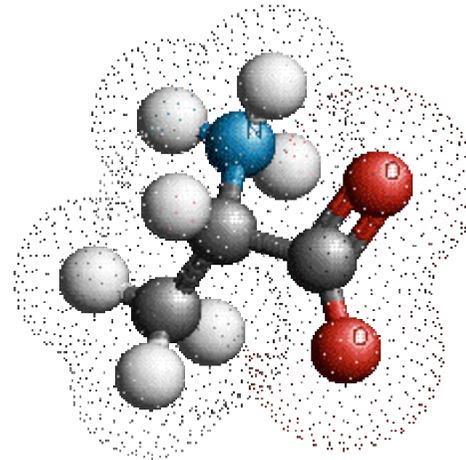
suffisso: **-oico**

I gruppi carbossilici sono presenti (e caratterizzano le proprietà chimiche) di molte ed importanti bio-molecole

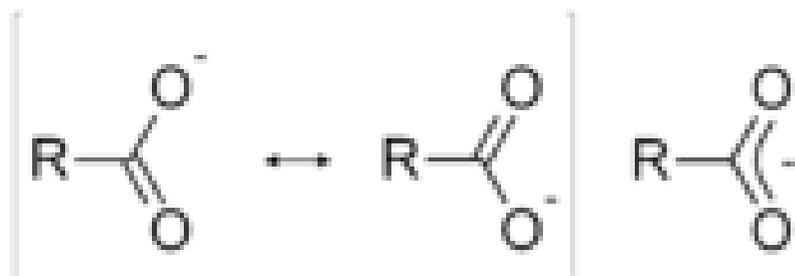
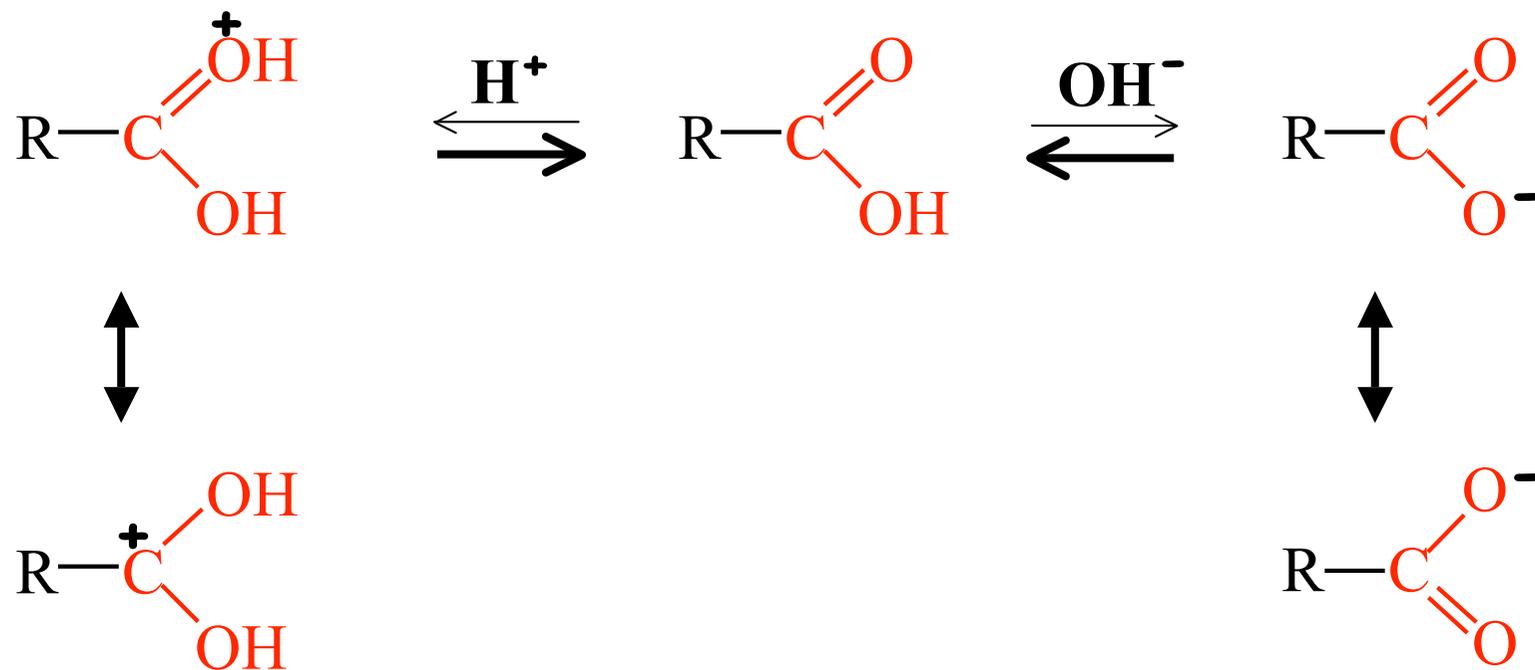
Es.: acido palmitico (acido grasso)



Es.: alanina (amminoacido)



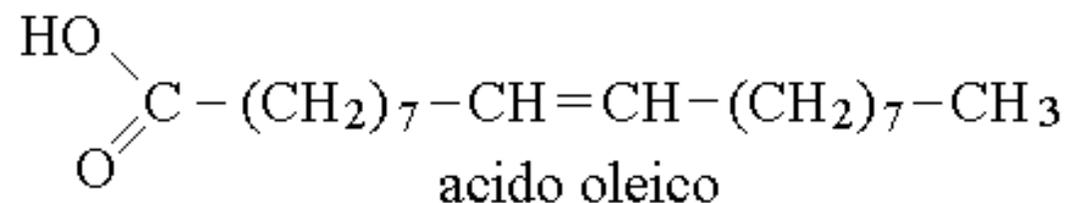
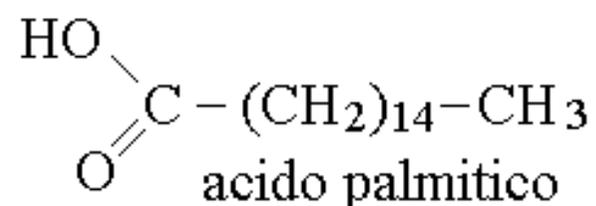
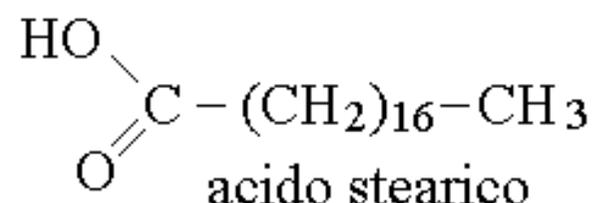
Comportamento acido-base del gruppo carbossilico



Strutture di risonanza dello ione carbossilato

GLI ACIDI GRASSI

Gli acidi grassi sono acidi carbossilici di alcani, alcheni o polieni con 10 - 20 atomi di carbonio. Ad esempio:

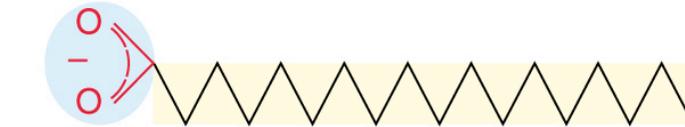
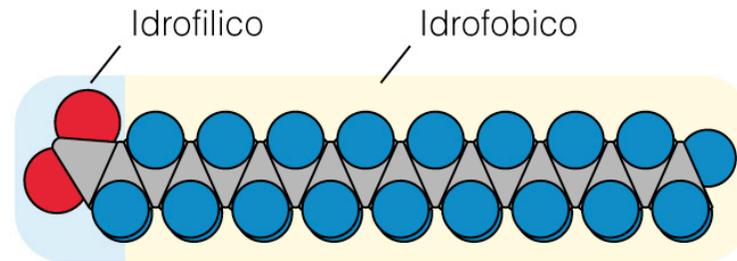


Gli **ACIDI GRASSI INSATURI** hanno generalmente configurazione *cis* del doppio legame.

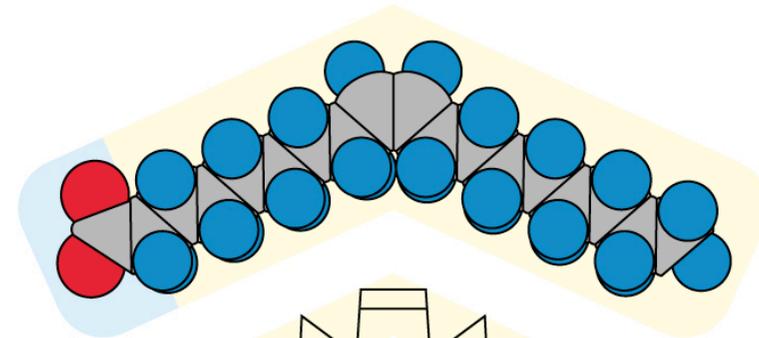
Angolazione di circa 30° attorno al sito di insaturazione.

Tanto maggiore il numero di doppi legami, tanto minori le possibilità di stabilire interazioni intermolecolari (temp. di fusione più basse).

Acidi grassi liberi non sono mai presenti negli organismi.



(a) Ione stearato



(b) Ione oleato

TABELLA 21.1 I più abbondanti acidi grassi dei grassi animali, degli oli vegetali e delle membrane biologiche

Atomi di carbonio/ Doppi legami*	Struttura	Nome comune	Punto di fusione (°C)
Acidi grassi saturi			
12:0	$\text{CH}_3(\text{CH}_2)_{10}\text{COOH}$	acido laurico	44
14:0	$\text{CH}_3(\text{CH}_2)_{12}\text{COOH}$	acido miristico	58
16:0	$\text{CH}_3(\text{CH}_2)_{14}\text{COOH}$	acido palmitico	63
18:0	$\text{CH}_3(\text{CH}_2)_{16}\text{COOH}$	acido stearico	70
20:0	$\text{CH}_3(\text{CH}_2)_{18}\text{COOH}$	acido arachidico	77
Acidi grassi insaturi			
16:1	$\text{CH}_3(\text{CH}_2)_5\text{CH}=\text{CH}(\text{CH}_2)_7\text{COOH}$	acido palmitoleico	1
18:1	$\text{CH}_3(\text{CH}_2)_7\text{CH}=\text{CH}(\text{CH}_2)_7\text{COOH}$	acido oleico	16
18:2	$\text{CH}_3(\text{CH}_2)_4(\text{CH}=\text{CHCH}_2)_2(\text{CH}_2)_6\text{COOH}$	acido linoleico	-5 *
18:3	$\text{CH}_3\text{CH}_2(\text{CH}=\text{CHCH}_2)_3(\text{CH}_2)_6\text{COOH}$	acido linolenico	-11 *
20:4	$\text{CH}_3(\text{CH}_2)_4(\text{CH}=\text{CHCH}_2)_4(\text{CH}_2)_2\text{COOH}$	acido arachidonico	-49 *

*Il primo numero è quello dei carboni dell'acido grasso; il secondo è il numero dei doppi legami carbonio-carbonio della catena idrocarburica.

*** Acidi grassi
essenziali**

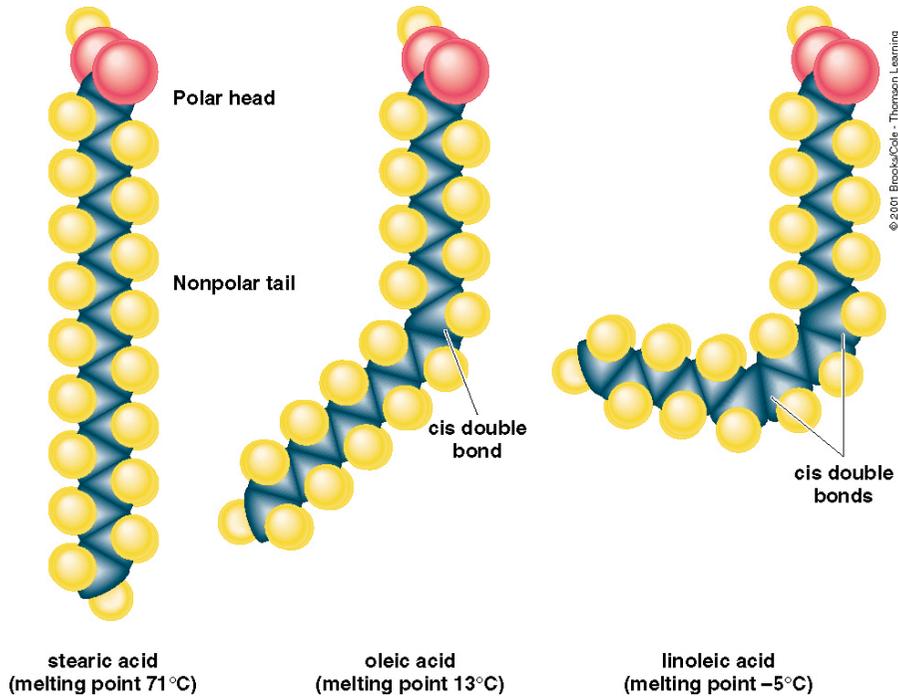
omega -3 l'ultimo doppio legame è presente sul terzo carbonio a partire dalla fine. (acido linolenico C 18:3)
omega-6 l'ultimo doppio legame è presente sul sesto carbonio a partire dalla fine. (acido linoleico C 18:2)
Il fabbisogno minimo è stimato in ca. 1.5 gr / giorno di omega-6 e ca. 0.5 gr / giorno di omega-3.

Calore di combustione

Combustibile	Kcal/Grammo
Metano	13.3
Ottano	11.5
Acido Stearico (grassi)	9.5
Alanina (proteine)	4.4
Glucosio (zuccheri)	3.7

I lipidi permettono di immagazzinare energia con maggiore efficienza, anche grazie al fatto che sono accumulati in forma anidra.

Il punto di fusione aumenta all'aumentare del pm e diminuisce all'aumentare del grado di insaturazione.



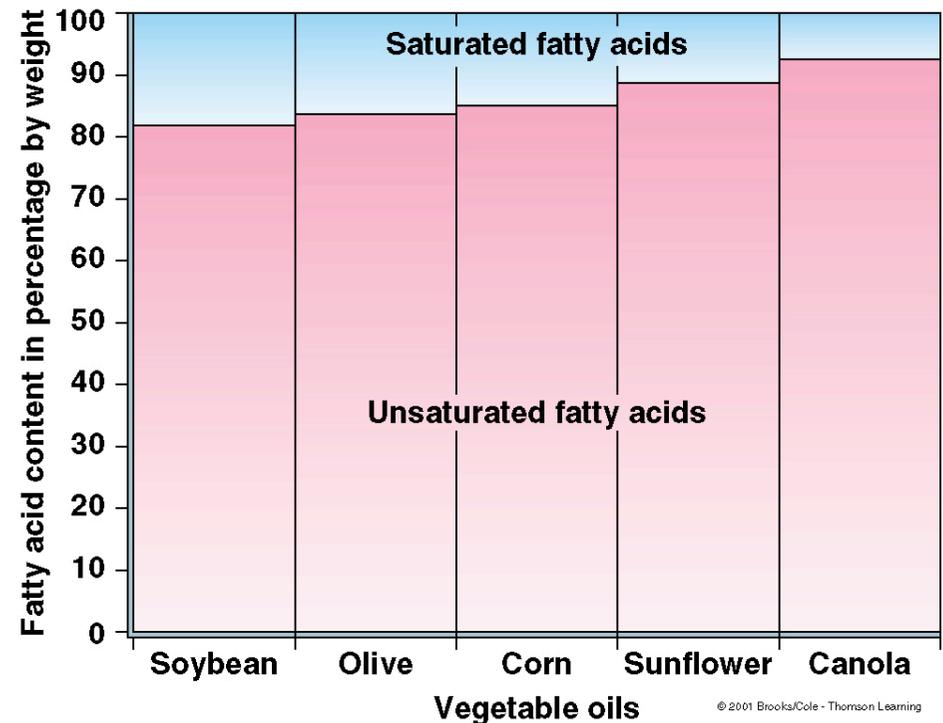
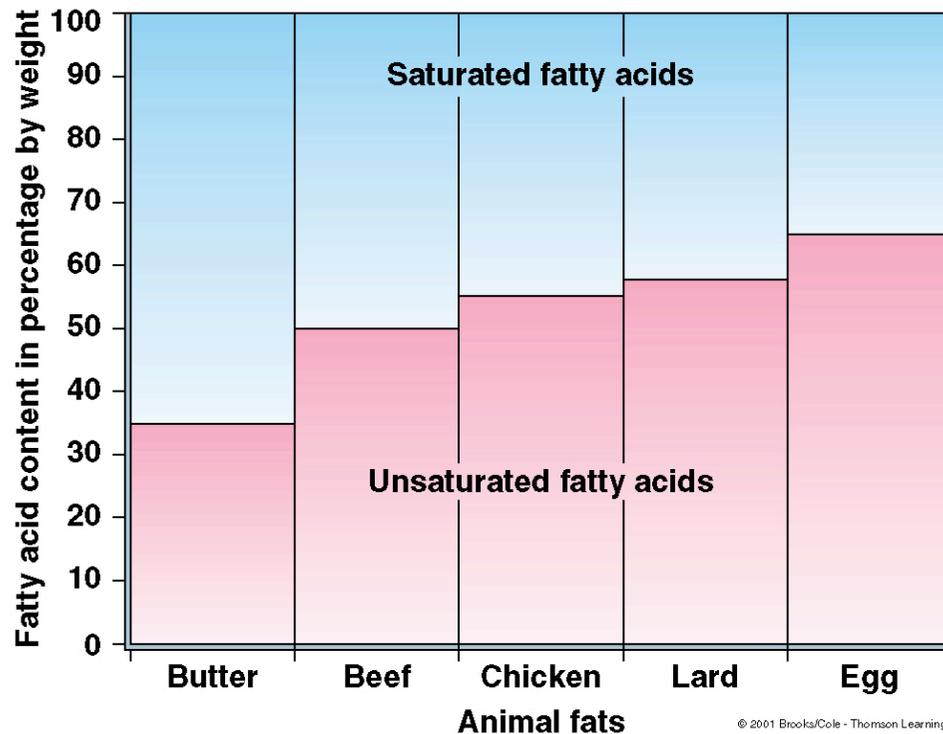
Gli acidi grassi contenuti nei vegetali hanno maggior grado di insaturazione, tendono ad essere liquidi a temperatura ambiente.

Il processo di idrogenazione abbassa il punto di fusione degli oli vegetali, introducendo anche doppi legami in cis.

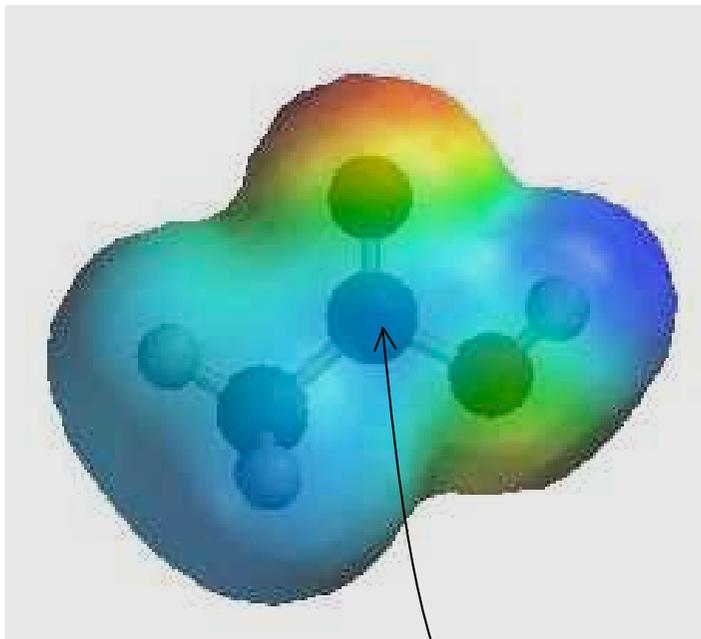


Solido o liquido

- Dipende dal punto di fusione, $>$ o $<$ della temperatura ambiente.
- Dipende soprattutto dal grado di insaturazione.
- I grassi animali hanno minor contenuto di a.g. insaturi, al contrario di quelli vegetali.

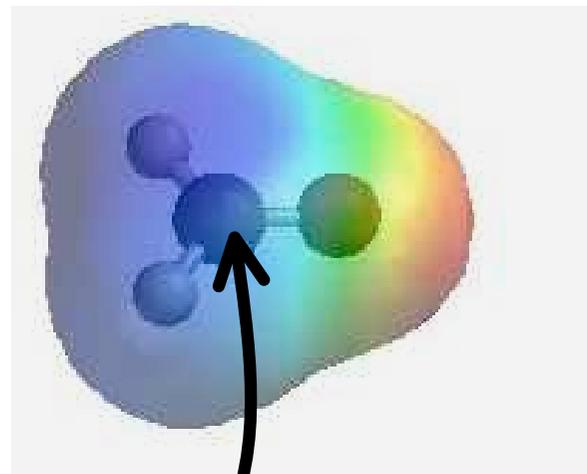


Acido carbossilico



Reazione sfavorita

aldeide



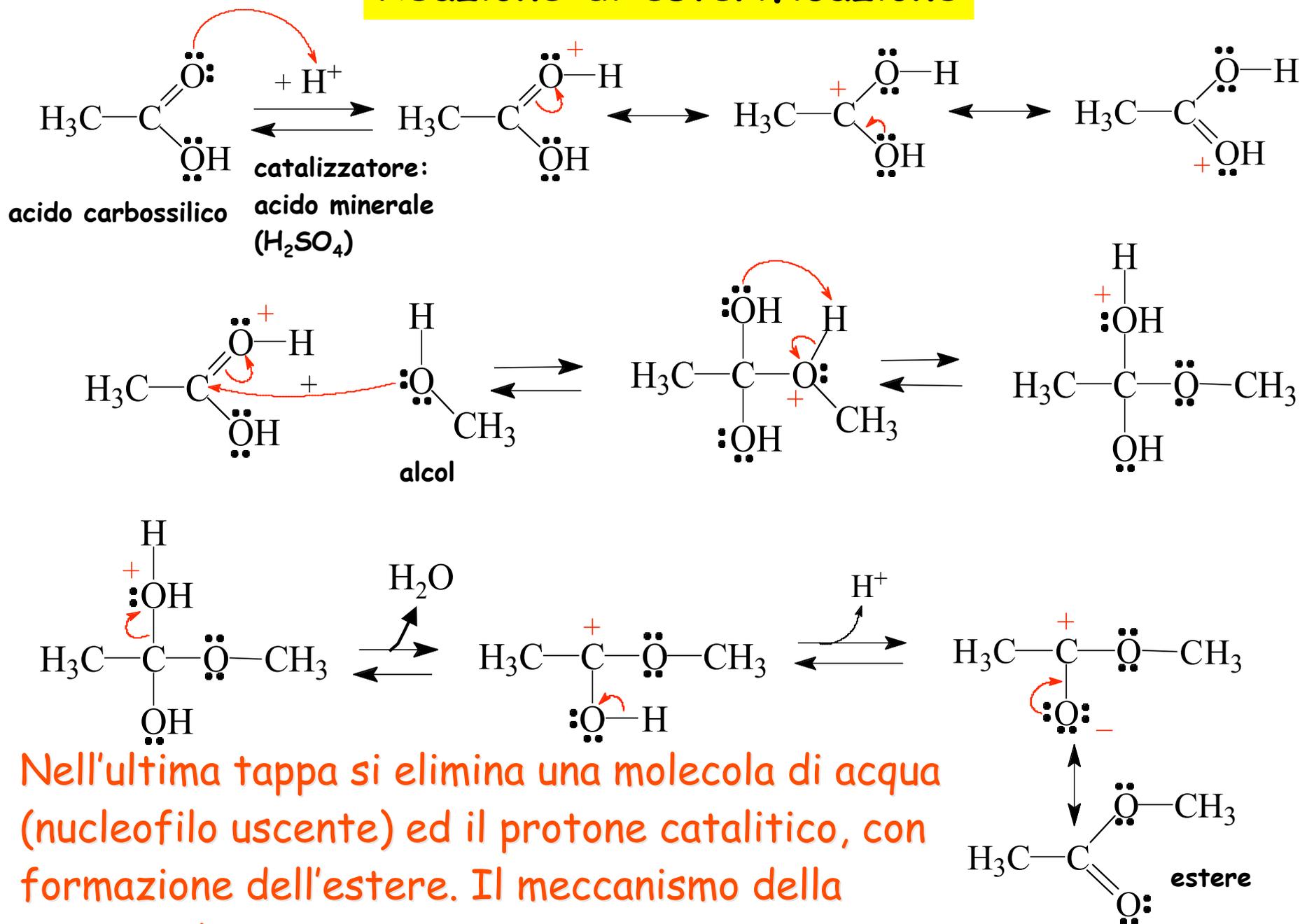
Reazione favorita

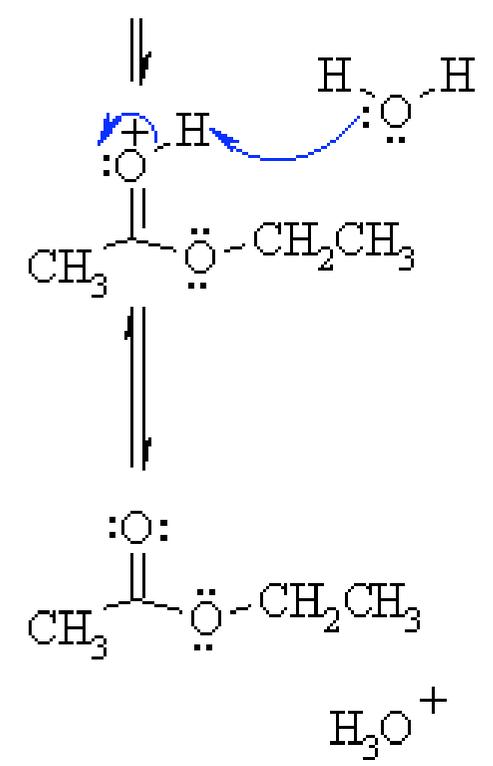
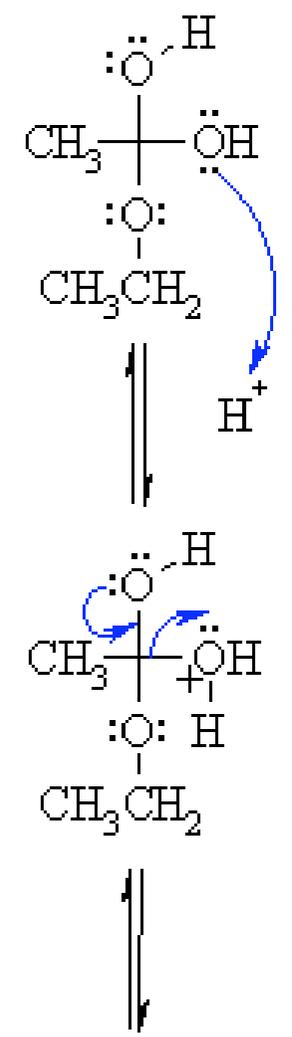
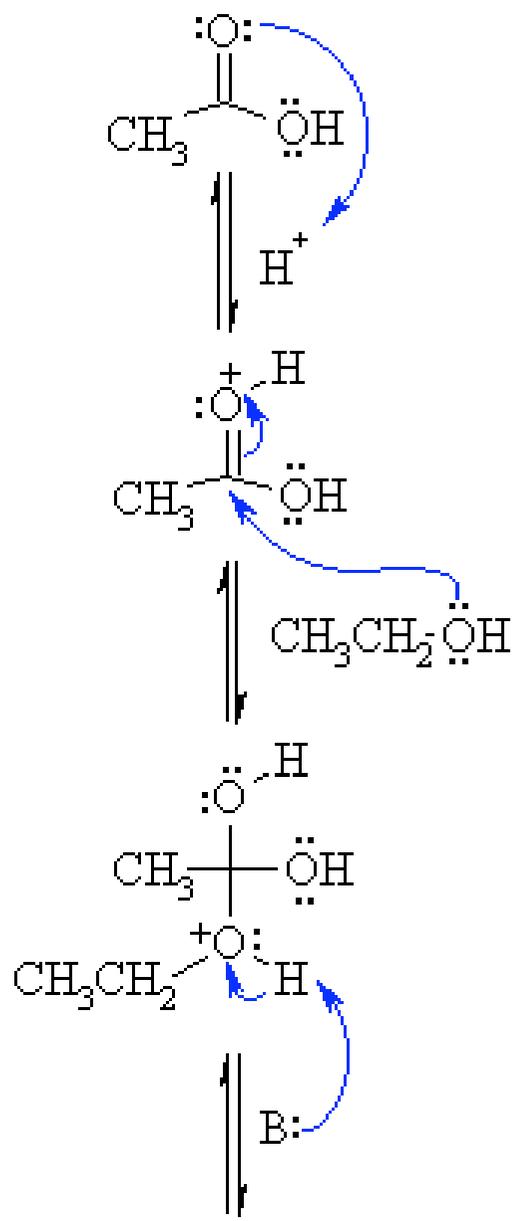
Nu:

Per reazione di un acido carbossilico con un
alcol si ottiene un
ESTERE

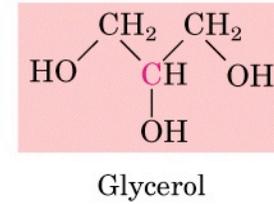


Reazione di esterificazione

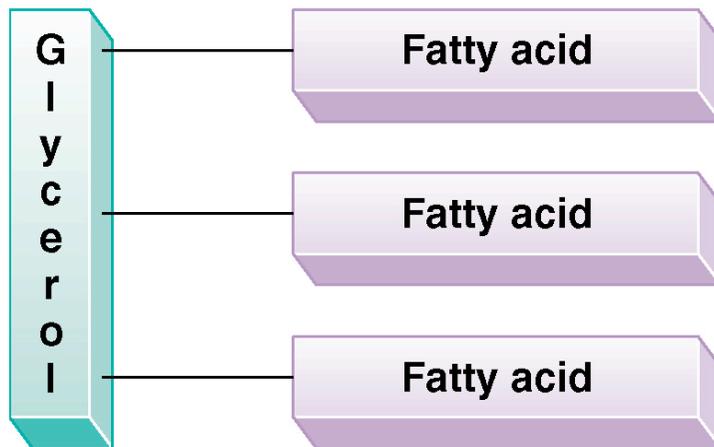




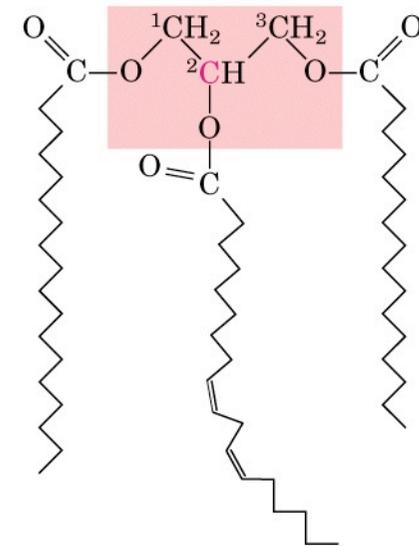
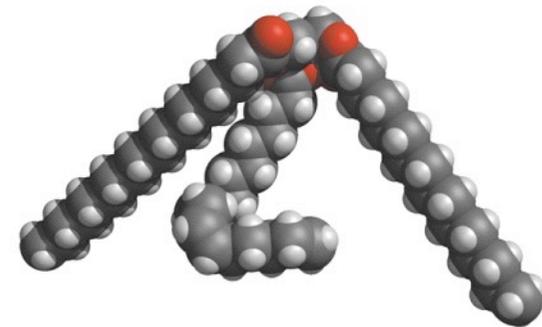
Gli esteri del glicerolo con tre acidi grassi sono detti trigliceridi e sono le molecole utilizzate come riserva di energia.



The following diagram may help you remember the components of a triglyceride.

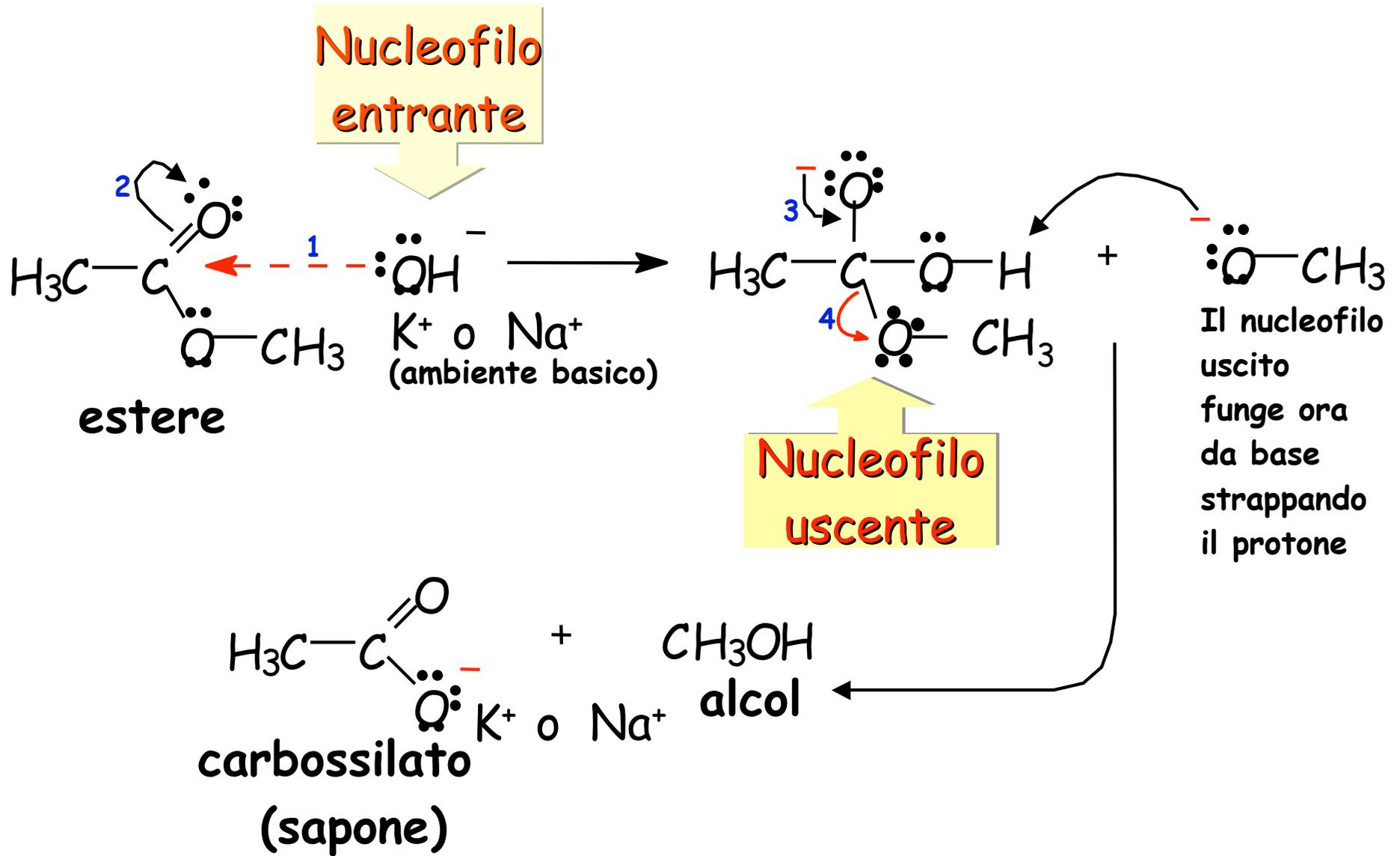


© 2001 Brooks/Cole - Thomson Learning



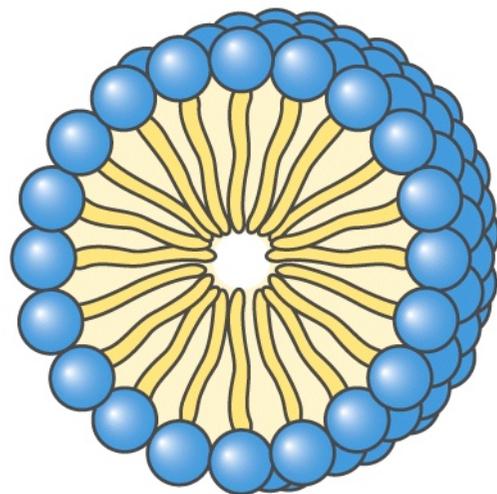
1-Stearoyl, 2-linoleoyl, 3-palmitoyl glycerol, a mixed triacylglycerol

Reazione di saponificazione

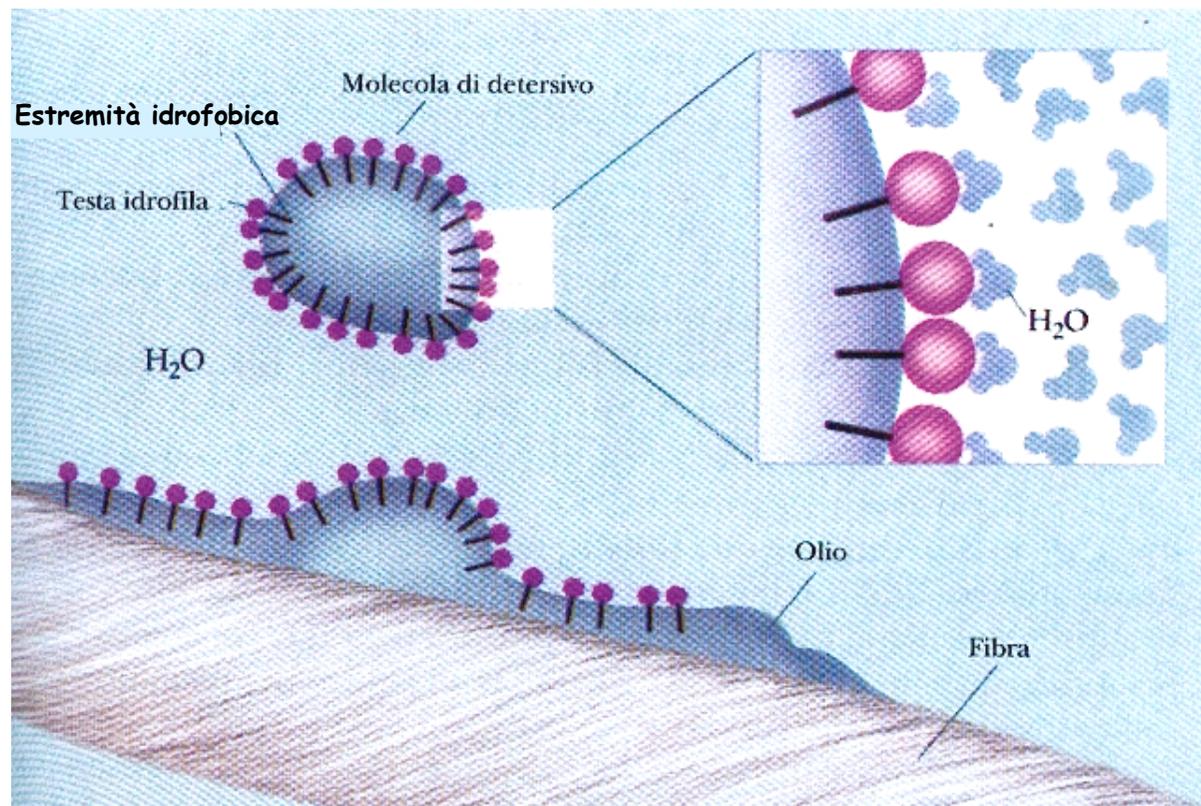




Azione detergente del sapone (sapone=sale di acido grasso)



micella



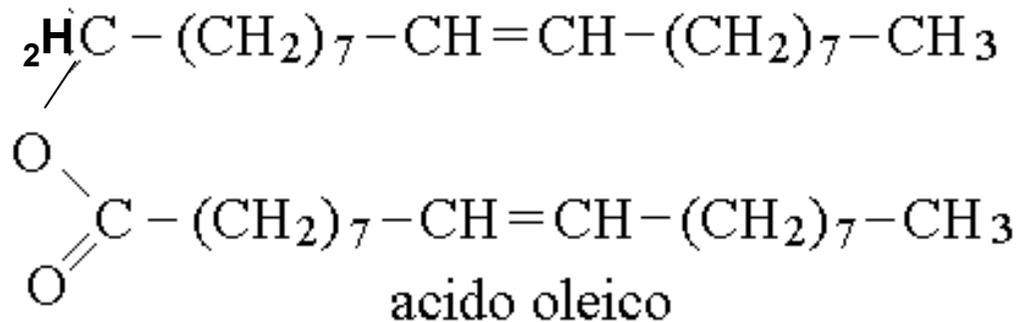
Cere

Nelle cere un acido grasso a catena lunga è esterificato con un alcol anch'esso a catena lunga.

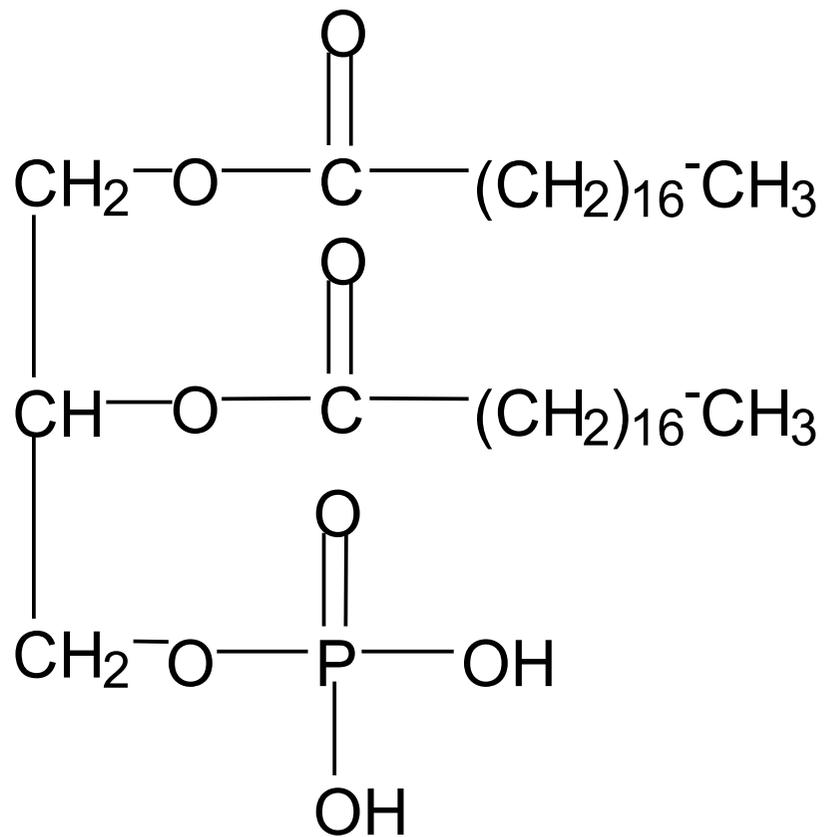
Di conseguenza la molecola ha una piccola testa debolmente idrofilica legata a due catene idrocarburiche.

Le cere sono completamente insolubili in acqua.

alcol oleilico

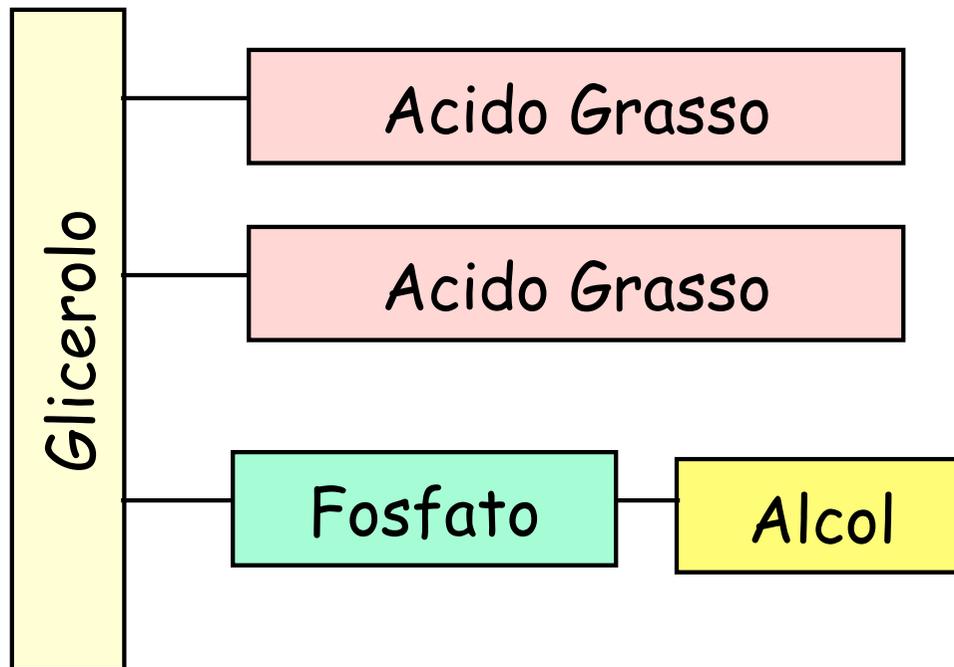


L'acido fosfatidico è costituito da glicerolo a cui sono esterificati due acidi grassi ed un gruppo fosfato



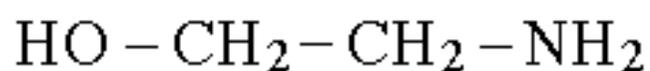
Fosfogliceridi

- Glicerolo + 2 acidi grassi + Fosfato + alcol

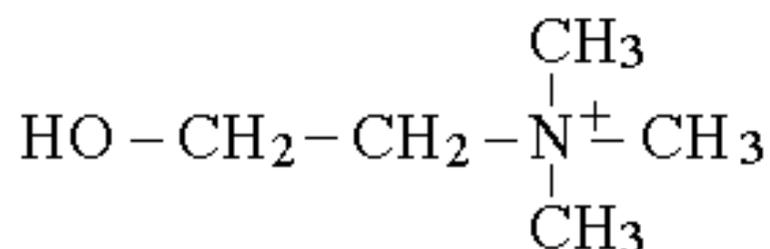


Nel fosfogliceride al gruppo fosfato è legato un **quarto componente**.

IL QUARTO COMPONENTE DEI FOSFOGLICERIDI

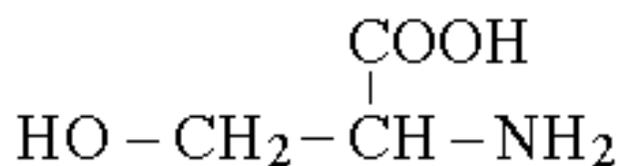


etanolamina



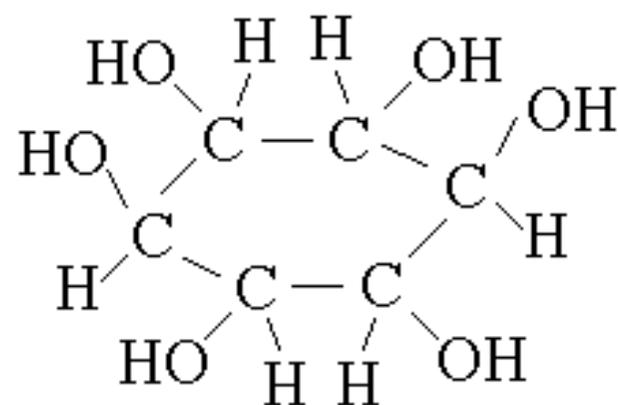
colina

(ione trimetil- etanol- ammonio)



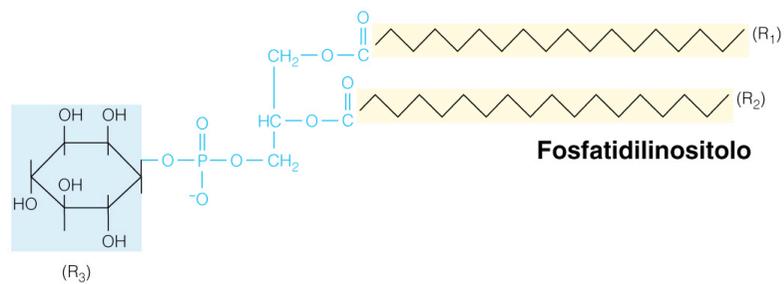
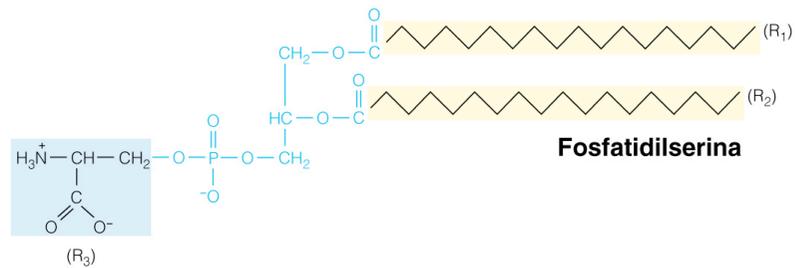
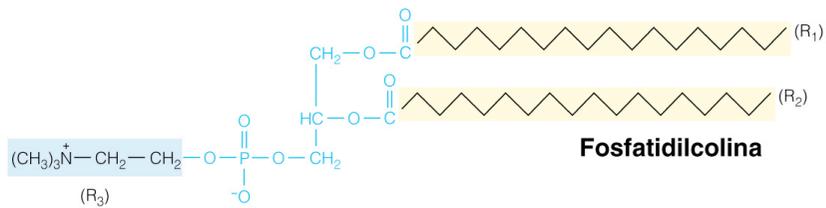
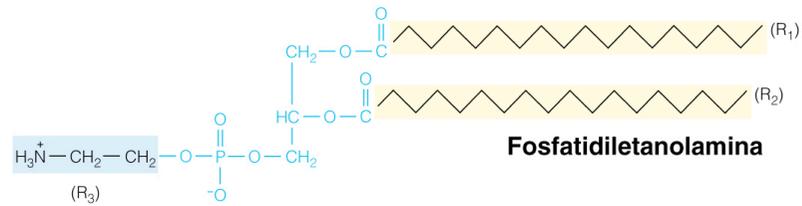
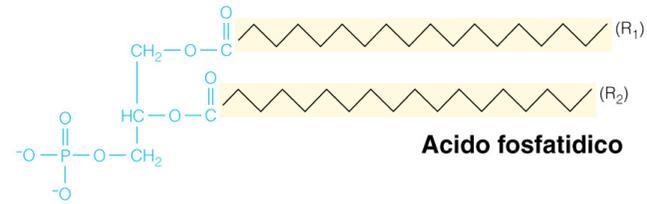
serina

(un aminoacido proteico)



inositolo ($\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$)

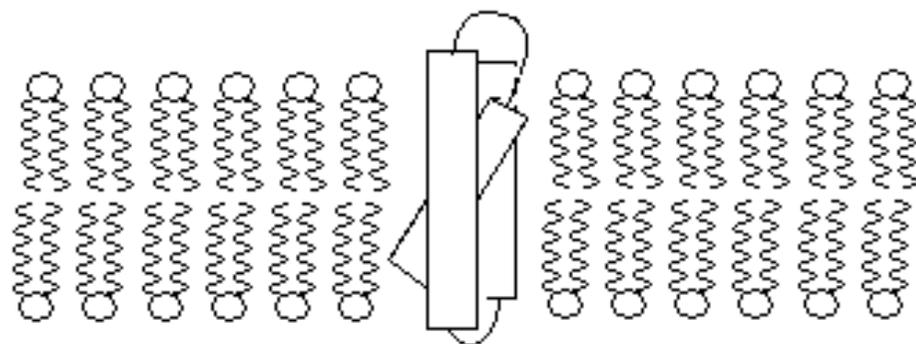
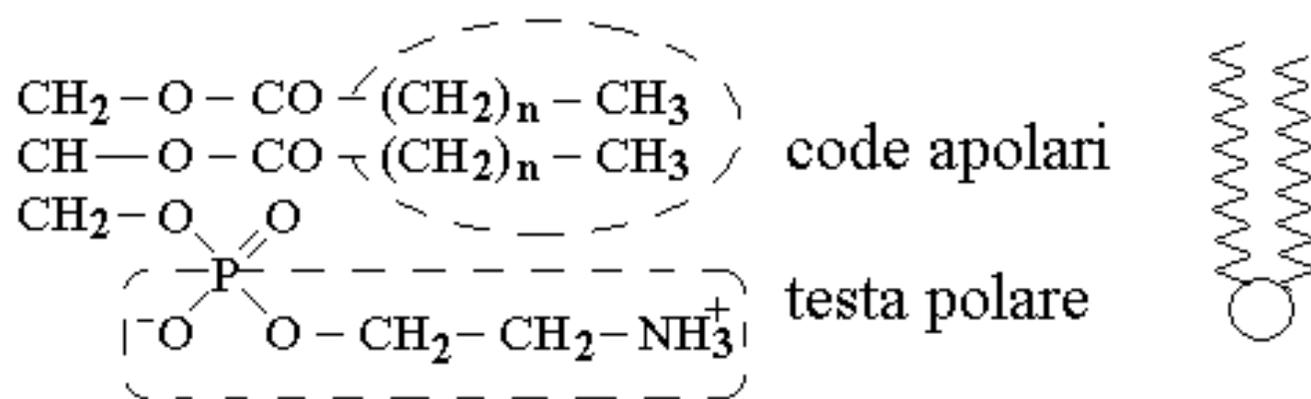
Fosfogliceridi comuni



MEMBRANE LIPIDICHE

Le cellule sono rivestite da membrane costituite da un doppio strato di fosfolipidi, nel quale sono immerse proteine.

Il motivo per il quale i fosfolipidi formano le membrane è connesso col fatto che essi presentano una "testa" polare, che interagisce con l'acqua e due "code" apolari che preferiscono interagire tra loro:

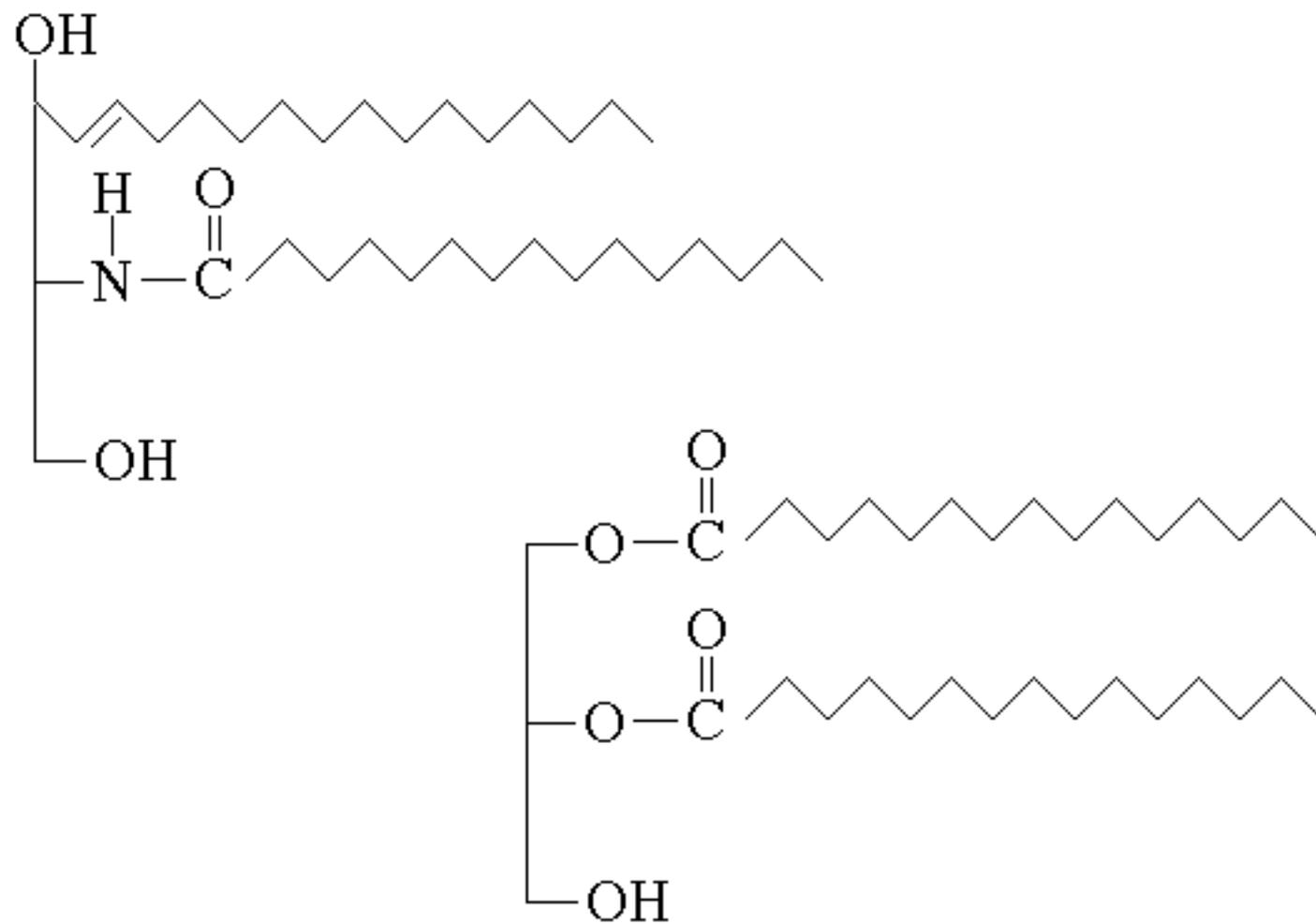


membrana fosfolipidica
a doppio strato

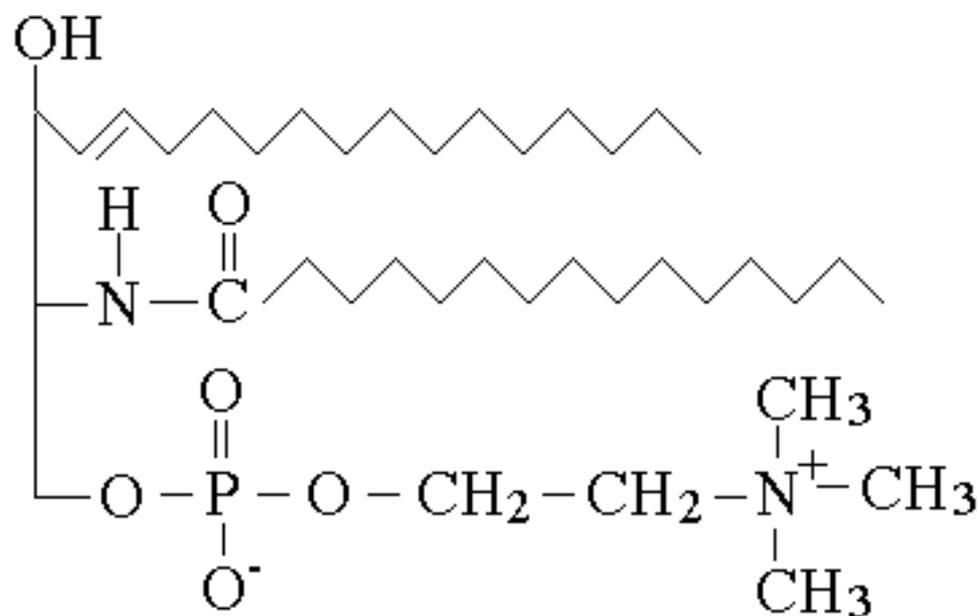
Immagine al microscopio elettronico di membrane cellulari.



Un ceramide assomiglia nella struttura a un digliceride:

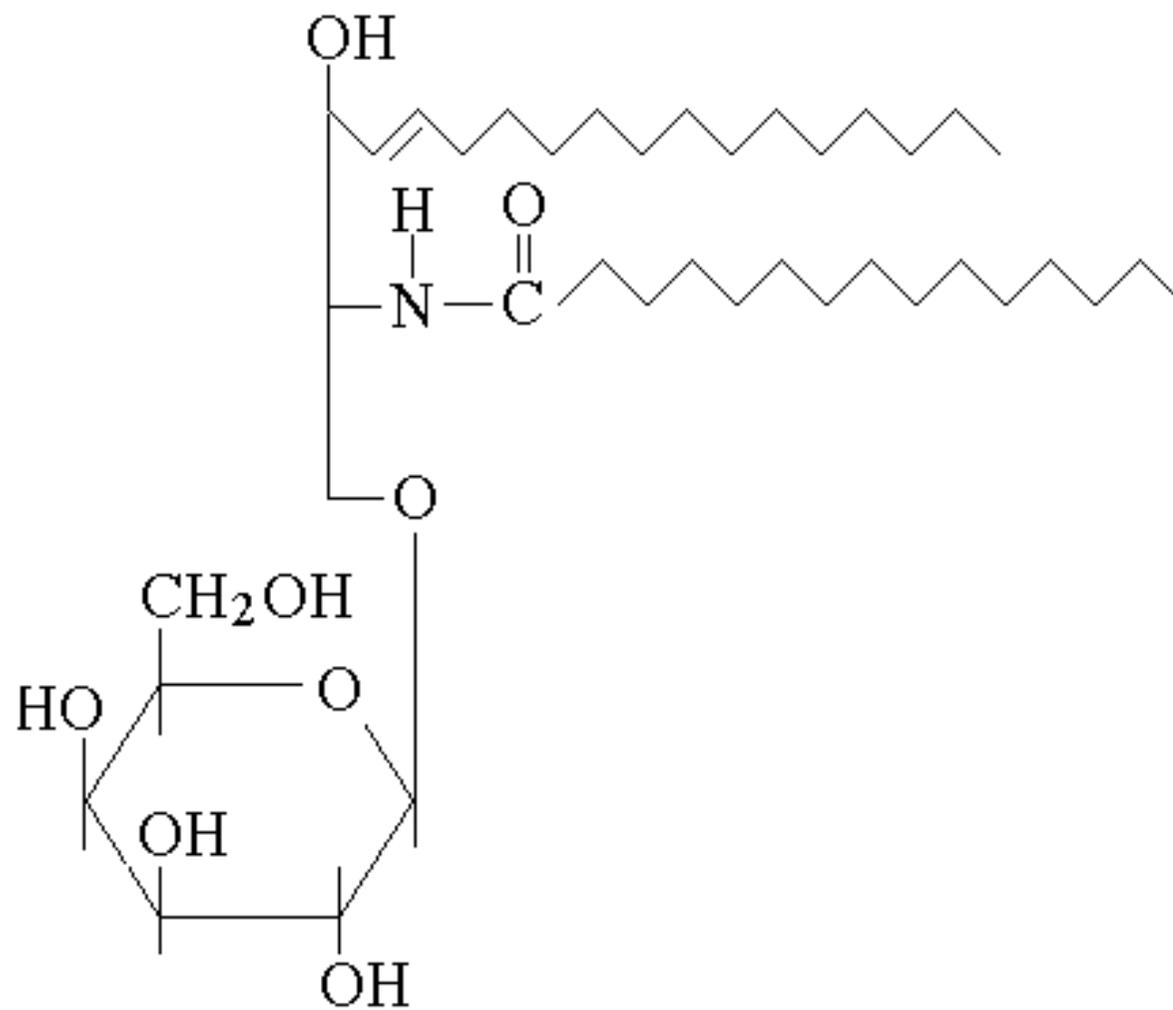


La sfingomieline assomiglia a un fosfogliceride:



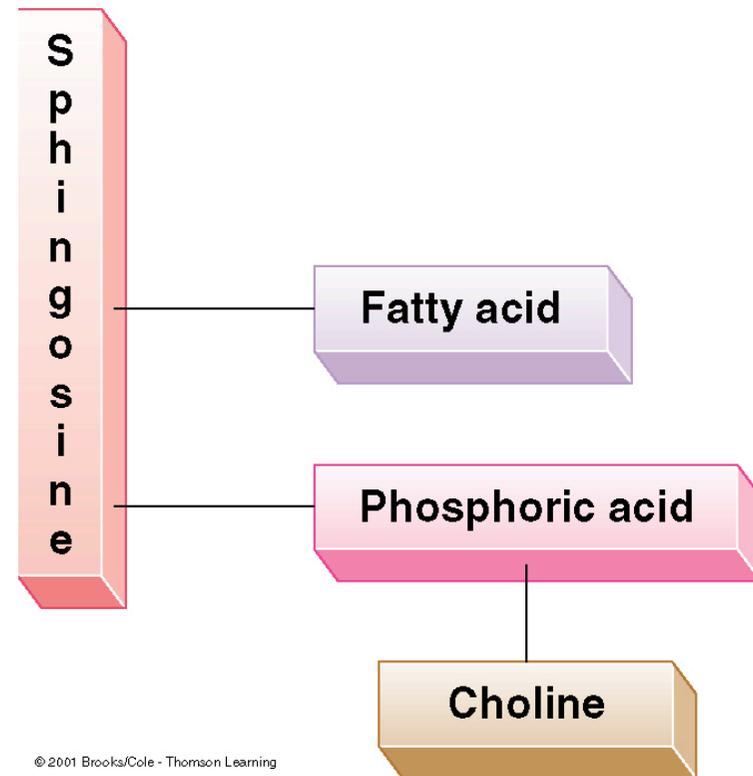
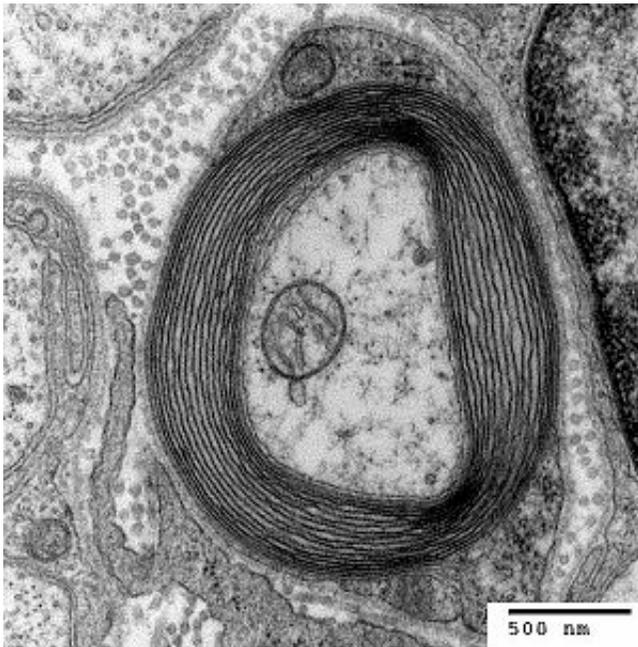
La sfingomieline è un componente molto importante della membrana citoplasmatica di alcune cellule molto specializzate, in particolare i neuroni.

Anche i glicosfingolipidi (cerebrosidi e gangliosidi) sono componenti della membrana citoplasmatica dei neuroni.

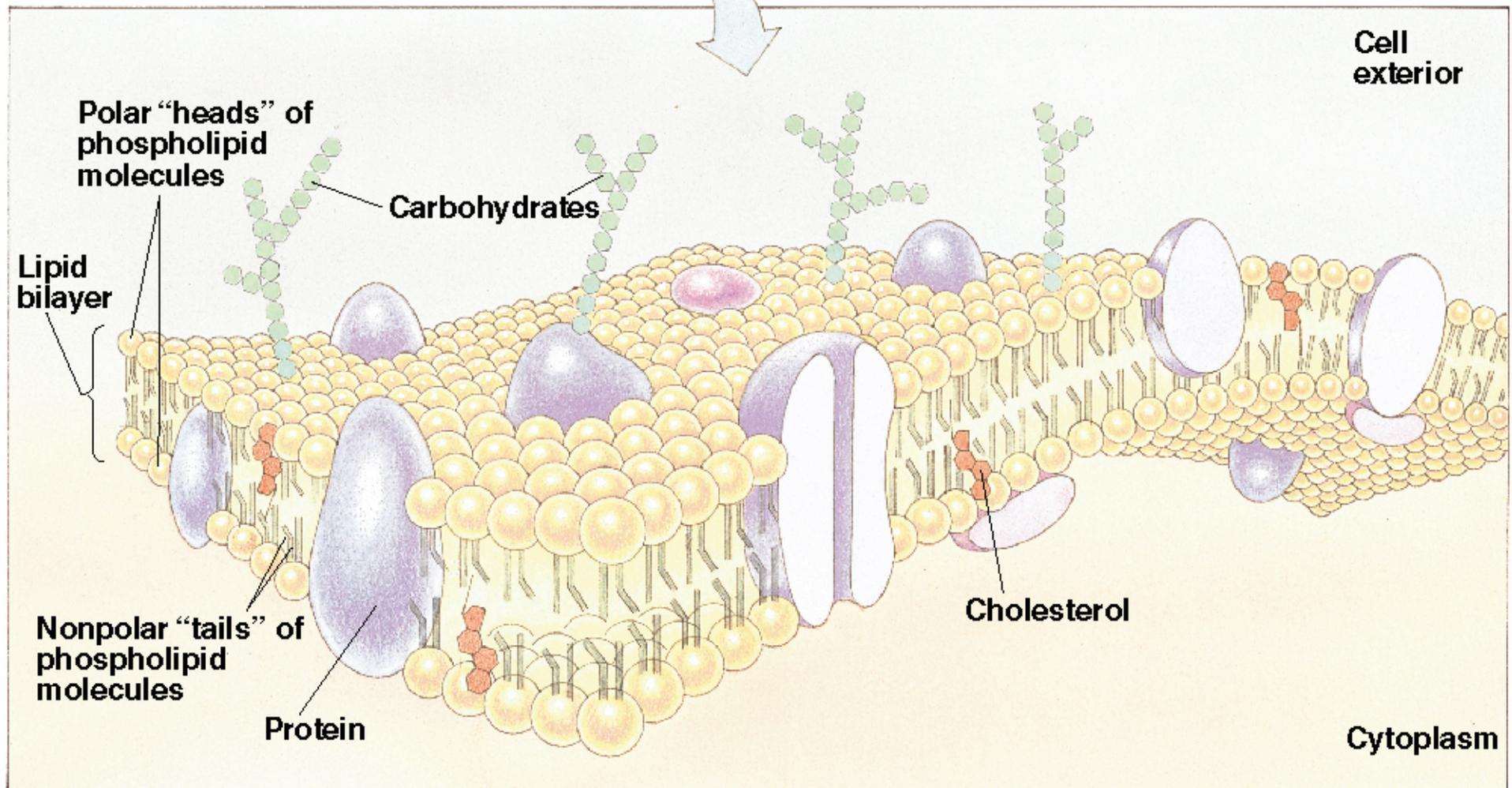
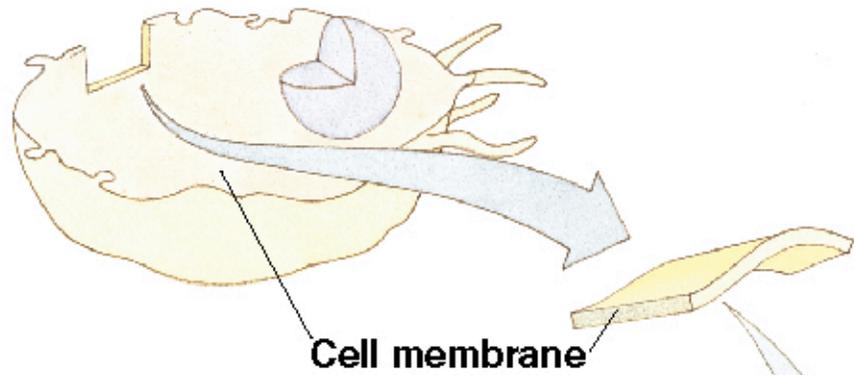


Sfingolipidi

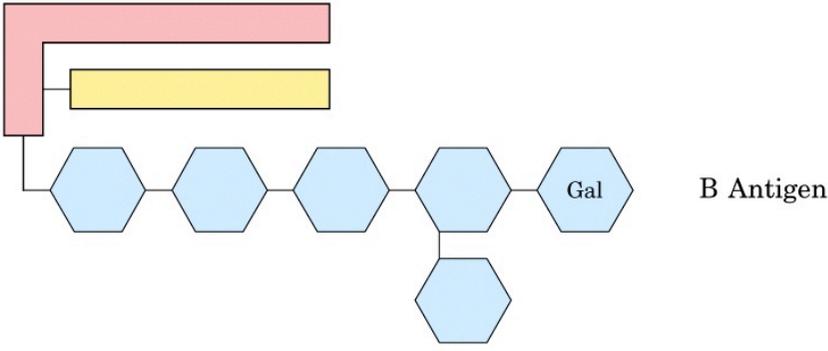
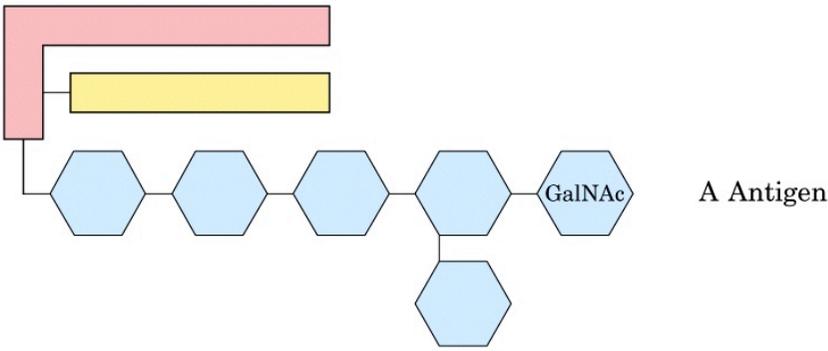
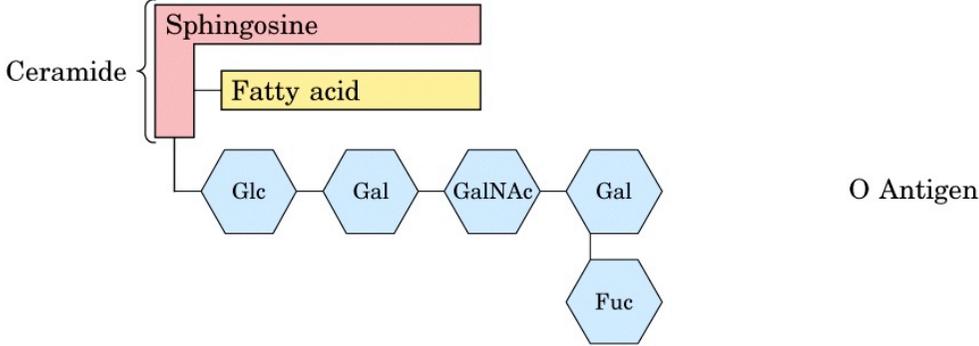
Sono presenti nel tessuto nervoso (guaina mielinica).
Circa il 25% dei lipidi negli esseri umani è costituito da sfingolipidi



Una sfingomieline



Antigeni dei gruppi sanguigni



Glc = glucosio

Gal = galattosio

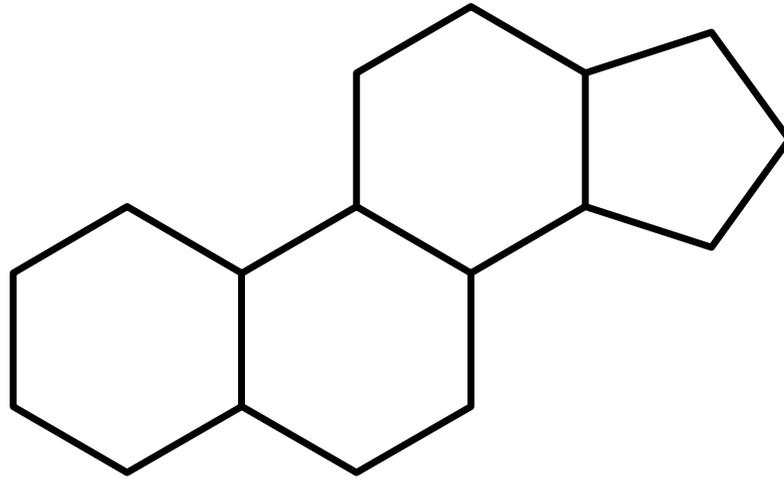
GalNAc =

N-acetylgalattosammina

Fuc = fucosio

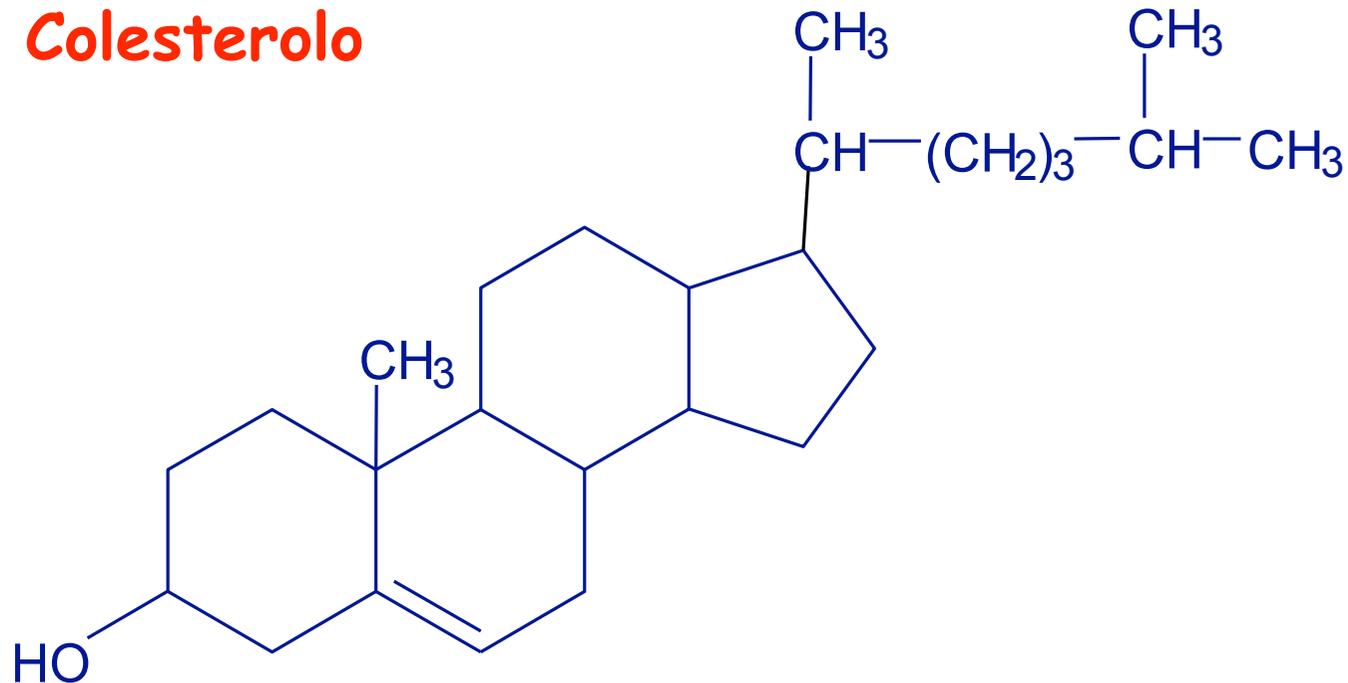
Steroidi

Lipidi non saponificabili derivati dal colesterolo



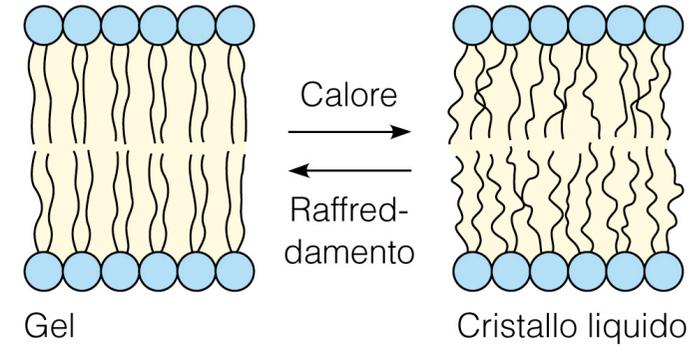
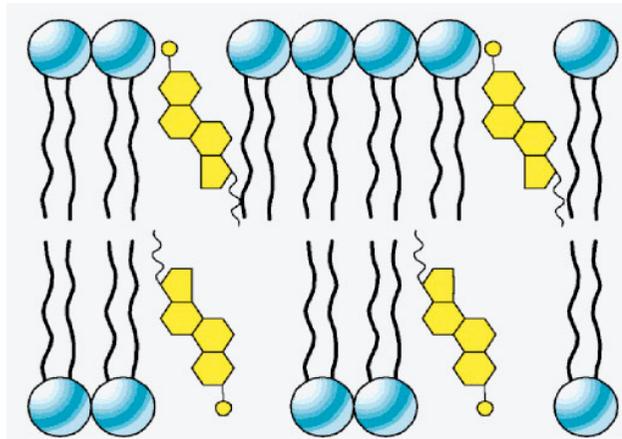
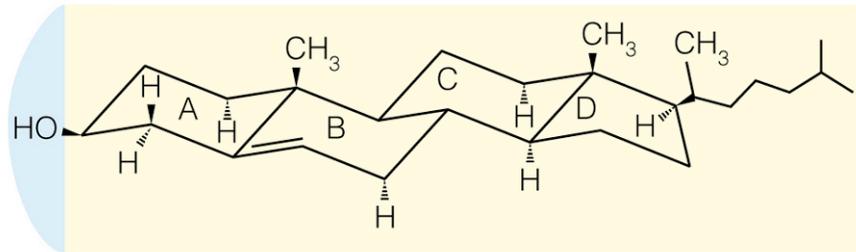
Sistema policiclico degli steroidi

Colesterolo

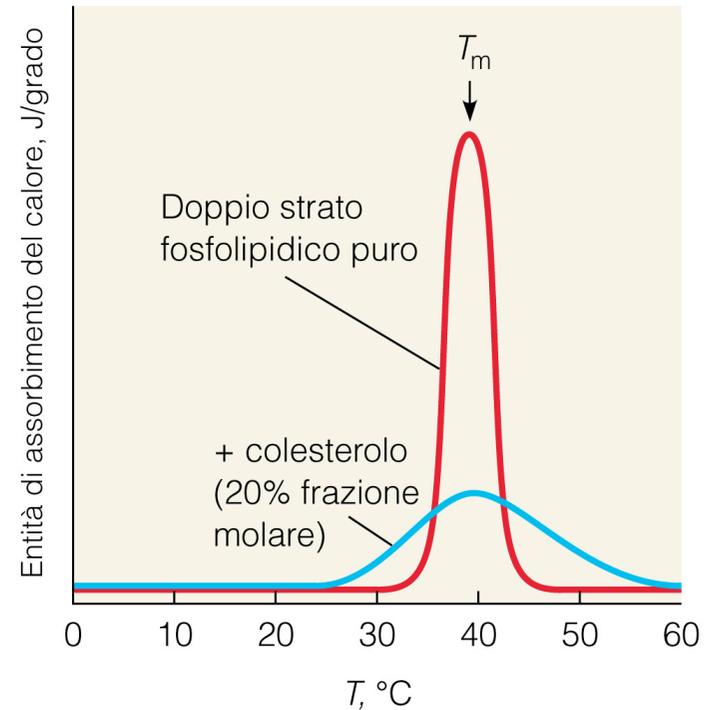


- Introdotto nella dieta e sintetizzato nel fegato.
- E' insolubile, è un componente essenziale delle membrane.
- E' il composto di partenza per la sintesi degli ormoni sessuali ed adrenocorticali.
- Sintesi dei sali biliari.
- Alti livelli ematici correlano con patologie cardiovascolari.

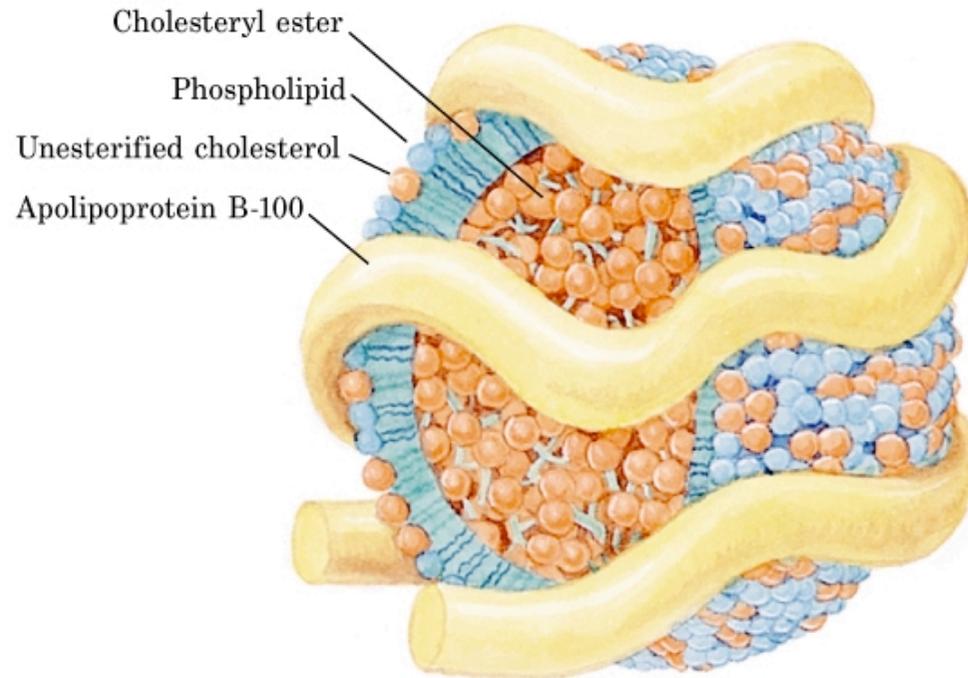
Il colesterolo è un componente delle membrane cellulari e ne influenza la fluidità



(a) Transizione



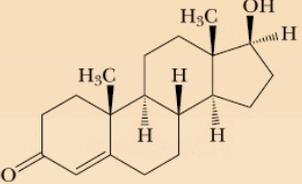
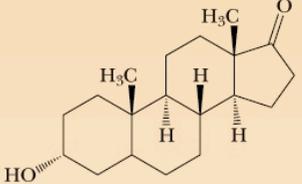
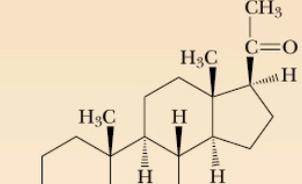
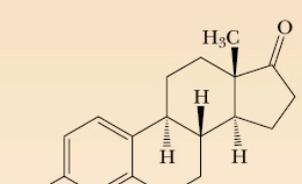
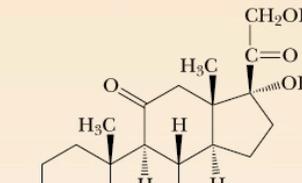
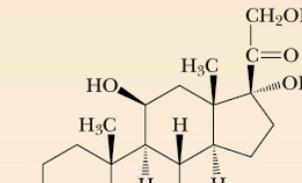
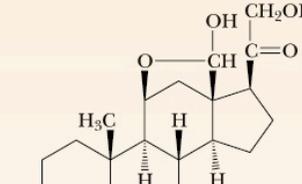
(b) Transizione con e senza colesterolo

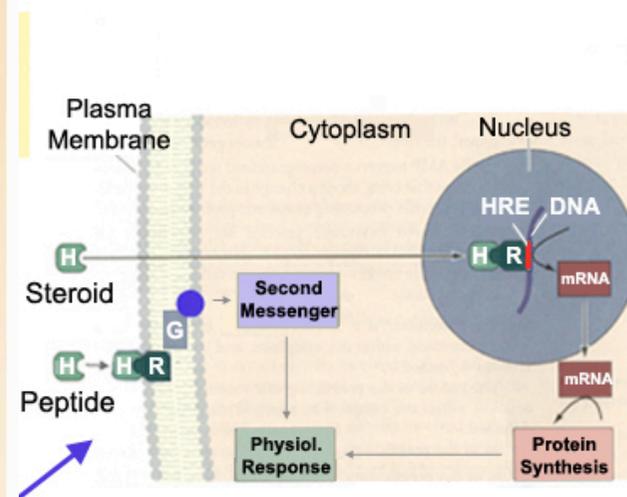


Copyright 1999 John Wiley and Sons, Inc. All rights reserved.

Trasporto del colesterolo in complessi proteici (LDL)

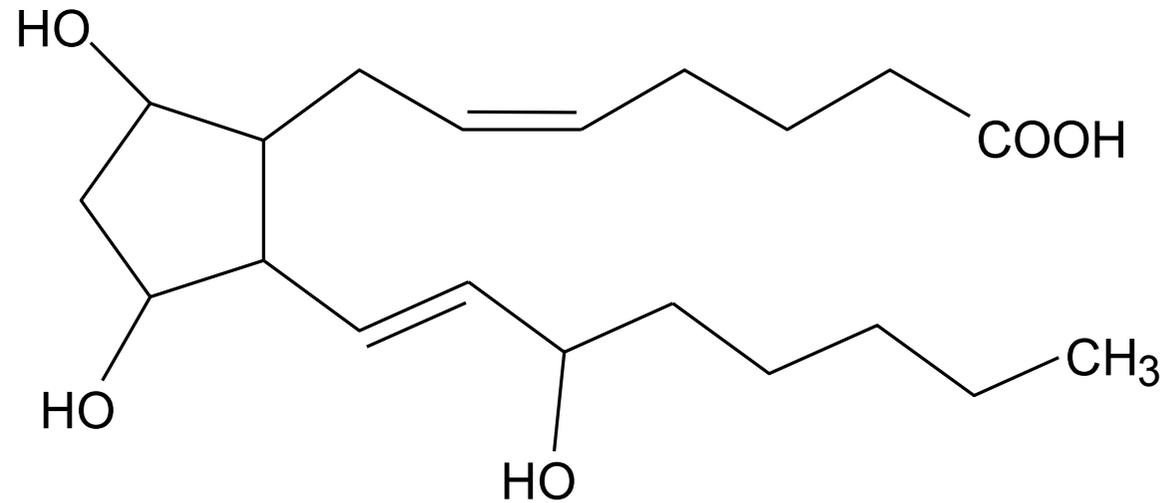
TABELLA 21.4 Alcuni ormoni steroidei

Struttura	Provenienza ed effetti principali
 <p>Testosterone</p>	<p>Androgeni (ormoni sessuali maschili): sintetizzati nei testicoli; responsabili dello sviluppo dei caratteri sessuali secondari maschili</p>
 <p>Androsterone</p>	
 <p>Progesterone</p>	<p>Estrogeni (ormoni sessuali femminili): sintetizzati nelle ovaie; responsabili dello sviluppo dei caratteri sessuali secondari femminili e del controllo del ciclo mestruale</p>
 <p>Estrone</p>	
 <p>Cortisone</p>	<p>Ormoni glucocorticoidi: sintetizzati nella corteccia surrenale; regolano il metabolismo dei carboidrati, fanno diminuire le infiammazioni e risultano essere coinvolti nella reazione agli stress</p>
 <p>Cortisolo</p>	
 <p>Aldosterone</p>	<p>Un ormone mineralcorticoide: sintetizzato nella corteccia surrenale; regola la pressione e il volume del sangue stimolando i reni ad assorbire Na^+, Cl^-, e HCO_3^-.</p>



Gli ormoni steroidei attraversano la membrana perché sono idrofobici.

Le prostaglandine sono sintetizzate a partire dall'acido arachidonico.



Effetto di tipo ormonale:

Febbre, contrazione, infiammazione, asma...

La loro sintesi è inibita dall'aspirina e dagli inibitori delle cicloossigenasi.