



- ¿Cómo podemos diferenciar química y físicamente a las grasas buenas?

Podemos diferenciar por la isomerización ya que ella nos indica la cadena y estructura de la grasa y ahí nos podemos dar cuenta si sus estructuras tienen doble enlace, esta curvada con doble enlace o simplemente no tiene ningún doble enlace de carbono.

- ¿Cómo se transportan los lípidos en sangre?

Se transportan en diferentes partículas conteniendo lípidos y proteínas llamadas lipoproteínas. Hay cuatro clases de lipoproteínas en sangre: quilomicrones, VLDL, LDL y HDL.

Los quilomicrones transportan triglicéridos (TAG) a tejidos vitales (corazón, musculo esquelético y tejido adiposo). El hígado secreta VLDL que redistribuye TAG al tejido adiposo, corazón y músculo esquelético. LDL transporta colesterol hacia las células y HDL remueve colesterol de las células de vuelta al hígado. Las lipoproteínas ricas en TAG y sus remanentes son aterogénicos y están asociadas con otros factores lipídicos de riesgo (partículas de LDL pequeñas y densas y bajo HDL). LDL y Lp(a) son partículas aterogénicos. HDL es una lipoproteína anti-aterogénica.

