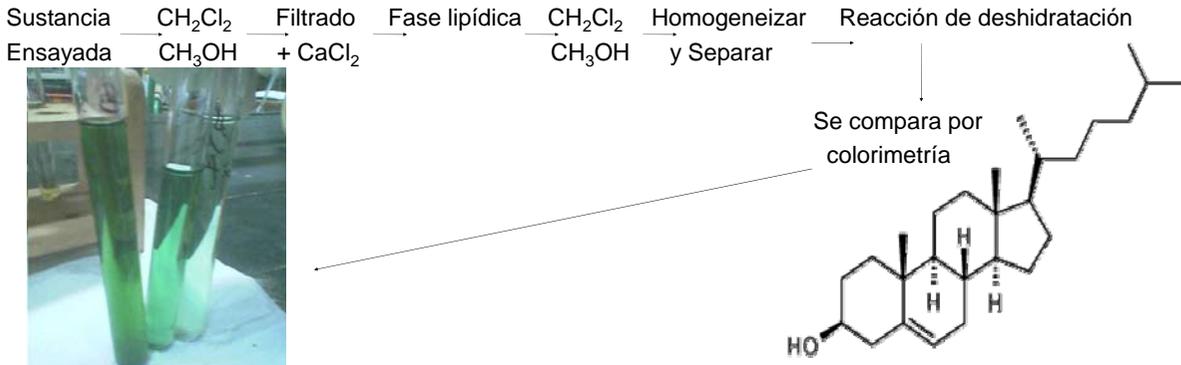


Ciencia, ollas y sartenes

- Docentes: Dras. Marta Maier y Maria dos Santos Afonso.
- Auxiliares: Lic. María Mar Areco y Srta. Victoria Richmond.
- Alumnos: Akaherajiko Ezequiel, Alarcón Sabrina, Carambia Flavia, Castillo Pablo, Centonze Pablo, Gutierrez Mercedes, Lencina Cristian, Stanghelini Sofía.

El colesterol es un **lipido** que se encuentra en los tejidos corporales y en el **plasma sanguíneo** de los **vertebrados**. Se presenta en altas concentraciones en el **hígado**, **médula espinal**, **páncreas** y **cerebro**. El nombre de «colesterol» procede del griego kole (**bilis**) y stereos (sólido). Es el esteroil más importante.



Yema de huevo:
10(mM)colesterol
Nuez:
1.25(mM)Fitoesteroles

El hombre \rightarrow Lo sintetiza

\rightarrow Lo absorbe de alimentos por intestinos

\rightarrow Altas concentraciones de éste provoca: Arterioclorosis, Presión alta, Precipitación de vasos

Extracción líquida de aceites esenciales de fuentes naturales

Los aceites esenciales son mezclas de varias sustancias químicas biosintetizadas por las plantas, que dan el aroma característico a algunas flores, árboles, semillas y a ciertos extractos de origen animal (**almizcle**, **civeta**, **ámbargris**). Son intensamente aromáticos, no grasos (por lo que no se enrancian), volátiles (se evaporan rápidamente) y livianos (poco densos). Muchos de estos aceites son clasificados como terpenos y terpenoides. El limoneno es un terpeno y su enantiómero, D-limoneno, es el componente mayoritario del aceite de naranja, que se encuentra en la porción externa coloreada de la cáscara de naranja y otros cítricos.

Extracción de Aceites Esenciales $\xrightarrow{\text{Hielo Seco } -56,6^\circ\text{C}}$ $\xrightarrow{+ \text{ Agua Tibia } 5,2 \text{ atm}}$ $\xrightarrow{\text{Se libera CO}_2}$ Se obtiene el aceite esencial

