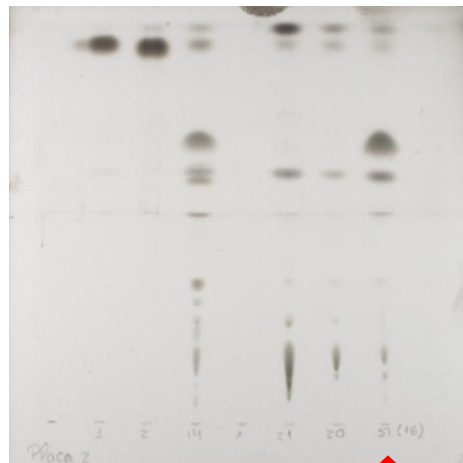


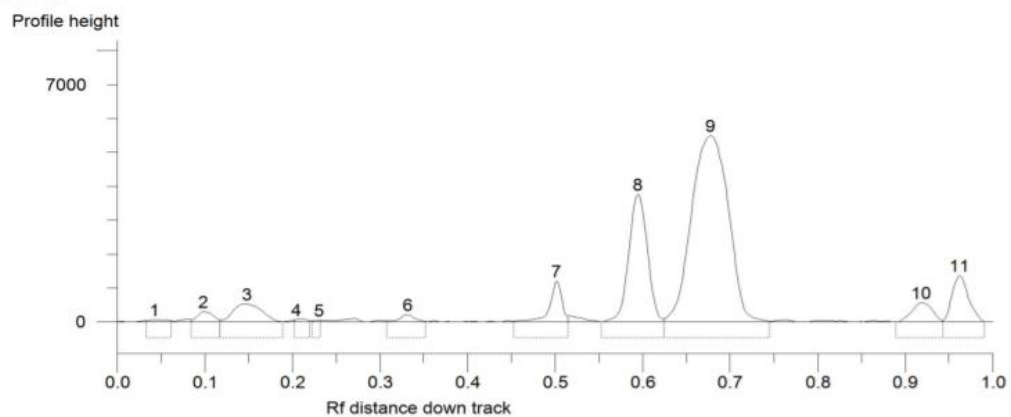
## **DETERMINACIÓN DE LA COMPOSICIÓN EN CLASES LIPÍDICAS. EVALUACIÓN**

1. ¿Qué tipo de placas se usan para separar las diferentes clases lipídicas?
  - Placas de sílica gel de capa fina de 20 cm x 20 cm
  - Placas de sílica gel de capa fina de alta resolución de 20 cm x 20 cm
  - Placas de sílica gel de capa fina de alta resolución de 10 cm x 10 cm
  - Placas de sílica gel de capa fina de 10 cm x 10 cm
  
2. ¿Qué orden debemos seguir para preparar las placas para la cromatografía?
  - 1º Marcar esquina más dañada de la placa; 2º Colocar la placa en la estufa a 110°C durante 30 minutos; 3º Marcar los márgenes en placa; 4º Desarrollar la placa con dietiléter
  - 1º Marcar esquina más dañada de la placa; 2º Desarrollar la placa con dietiléter; 3º Marcar los márgenes en placa; 4º Colocar la placa en la estufa a 110°C durante 30 minutos
  - 1º Desarrollar la placa con dietiléter; 2º Marcar esquina más dañada de la placa; 3º Colocar la placa en la estufa a 110°C durante 30 minutos; 4º Marcar los márgenes en placa
  - 1º Marcar los márgenes en placa; 2º Colocar la placa en la estufa a 110°C durante 30 minutos; 3º Desarrollar la placa con dietiléter; 4º Marcar esquina más dañada de la placa
  
3. A lo largo del protocolo, preparamos dos soluciones (mezcla de solventes) diferentes ¿Para qué sirven esas soluciones?
  - Limpiar la placa de impurezas
  - Separar los Lípidos Polares y los Lípidos Neutros
  - Visualizar las clases lipídicas
  - Preparar la muestra
  
4. Usando la composición del estándar (ST - Huevo de Bacalao; track 7)), identifica las Clases Lipídicas del Aceite de Salmón (muestra 2; track 1).

## Estándar - HUEVA DE BACALAO (ST)



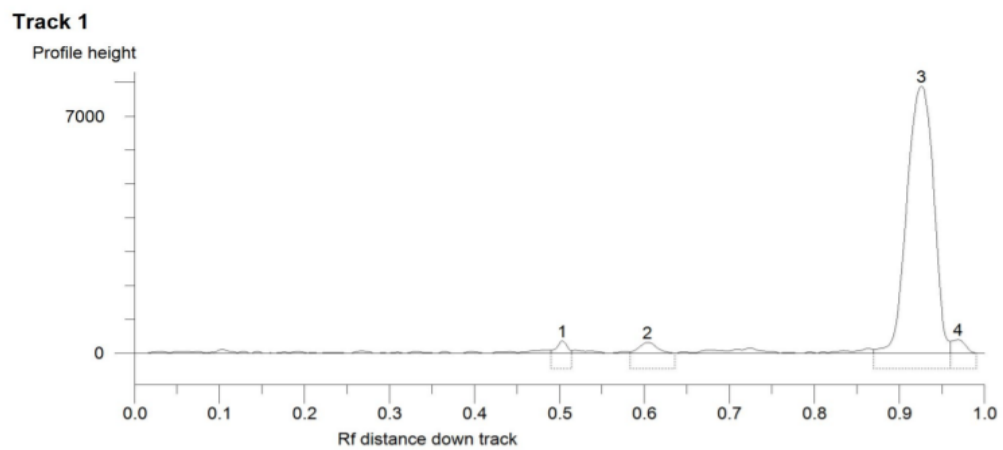
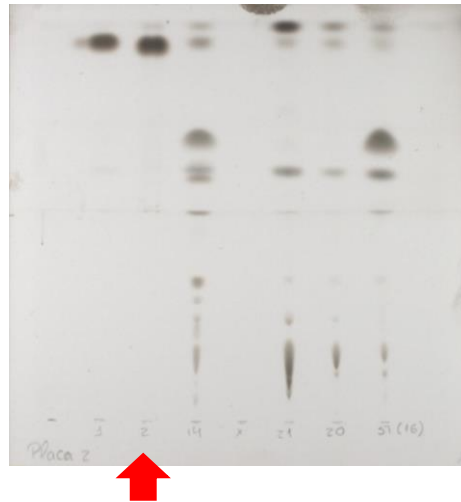
**Track 7**



Identificación de los picos:

Pico #	AREA %	Clase lipídica
1	0,36	Lisofosfatidilcolina
2	1,39	Esfingomielina
3	4,43	Fosfatidilcolina
4	0,29	Fosfatidilserina
5	0,09	Fosfatidilinositol
6	0,95	Fosfatidiletanolamina
7	4,23	Pigmentos, Monoglicéridos
8	20,16	Colesterol
9	58,23	Ácidos grasos libres
10	3,37	Triglicéridos
11	6,50	Ésteres de esteroles, Ceras

## Aceite de Salmón



Pico #	AREA %	Clase lipídica
1	1,62	
2	2,53	
3	93,46	
4	2,38	