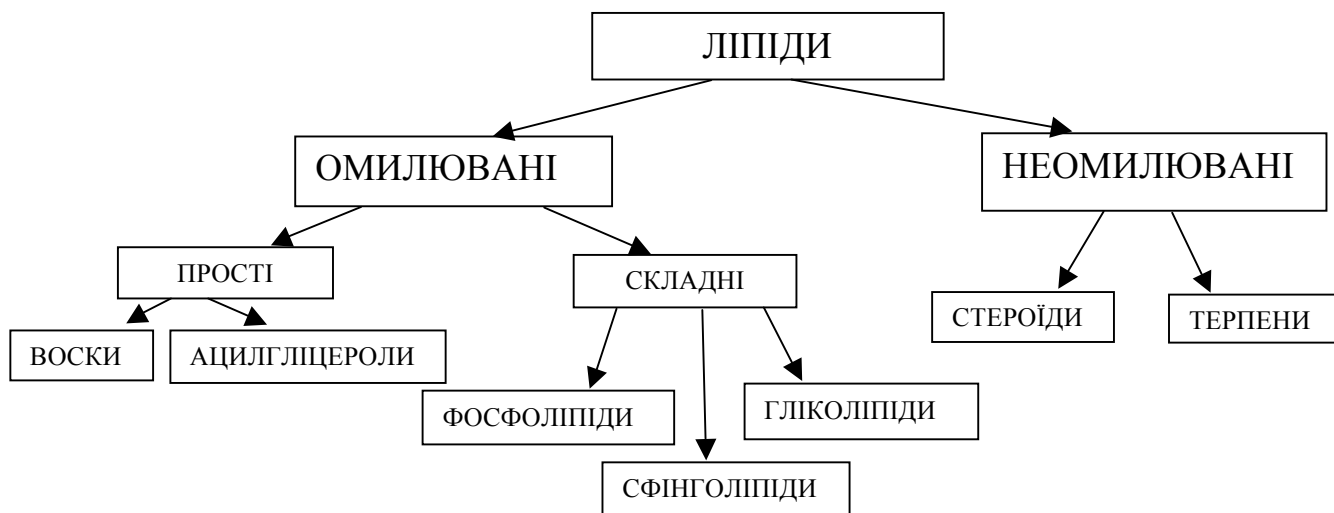


ЛЕКЦІЯ 4. СТРУКТУРА ТА ФУНКЦІЇ ЖИРНИХ КИСЛОТ, ПРОСТИХ ТА СКЛАДНИХ ЛІПІДІВ. БУДОВА ТА ФУНКЦІЇ БІОМЕМБРАН

Загальна характеристика і класифікація ліпідів. Характеристика фізіологічно важливих жирних кислот. Будова, хімічні та біологічні властивості властивості омилюваних простих ліпідів (ацилгліцеролів, восків). Хімічні константи жирів.



Вуглеводневі радикали молекул жирних кислот визначають багато властивостей ліпідів, зокрема нерозчинність ліпідів у воді. В нейтральних ліпідах найчастіше зустрічається олеїнова кислота (30 %), пальмітинова (15-50 %). Жирні кислоти відрізняються по довжині вуглеводневого ланцюга і по числу і положенню подвійних ненасичених зв'язків. Для характеристики триацилгліцеридів і відповідно товарної якості жирів використовують чотири показника: число омилення, кислотне, йодне та пероксидне числа.

Ключові слова: ГЛІЦЕРИДИ, ВОСКИ, ГЛІЦЕРОФОСФОЛІПІДИ, СФІНГОЛІПІДИ, ГЛІКОЛІПІДИ, СТЕРОЇДИ, ТЕРПЕНИ, НАСИЧЕНІ ЖИРНІ КИСЛОТИ, НЕНАСИЧЕНІ МОНОЄНОВІ ЖИРНІ КИСЛОТИ, НЕНАСИЧЕНІ ПОЛІЄНОВІ ЖИРНІ КИСЛОТИ