



LIPID



1. Khái niệm về lipid, chất béo, acid béo

- **Lipid** là các hợp chất hữu cơ có trong tế bào sống, trong nước nhưng trong dung môi hữu cơ không phân cực. Dựa trên cấu tạo, lipid được phân loại thành: chất béo, sáp, steroid, phospholipid,...
- **Chất béo** là của glycerol với, gọi chung là
- **Acid béo** là carboxylic acid chức. Hầu hết, chúng có mạch carbon (thường từ 12 đến 24 nguyên tử carbon), không và có số nguyên tử carbon



2. Tính chất vật lí của chất béo

- Ở nhiệt độ thường, chất béo ở trạng thái hoặc Khi trong phân tử chất béo chứa nhiều gốc acid béo thì chất béo thường ở trạng thái rắn như mỡ lợn, mỡ bò, mỡ cừu,... Khi trong phân tử chất béo chứa nhiều gốc acid béo thì chúng thường ở trạng thái lỏng như dầu lạc, dầu vừng, dầu cá,...
- Chất béo hơn nước và trong nước, trong các dung môi hữu cơ ít phân cực hoặc không phân cực.

! EM CÓ BIẾT

