

# Acides gras et lipides

Par : EL ATYQY Mohamed, Ingénieur I.A.A

[www.azaquar.com](http://www.azaquar.com)

## Sommaire :

---

|  |    |
|--|----|
| 1. PRESENTATION .....  | 2  |
| 2. CLASSIFICATION DES LIPIDES .....                            | 2  |
| 3. ACIDES GRAS .....   | 3  |
| 3.1. Acides gras saturés .....                                 | 3  |
| 3.2. Acides gras insaturés.....                                | 4  |
| 3.3. Notion d'acides gras oméga (w) .....                      | 5  |
| 3.4. Acides gras essentiels et acides gras indispensables..... | 6  |
| 4. LIPIDES SIMPLES .....                                       | 6  |
| 4.1. Glycérides.....   | 7  |
| 4.2. Cérides.....  | 7  |
| 4.3. Stérides .....  | 7  |
| 5. LIPIDES COMPLEXES.....                                      | 8  |
| 5.1. Lipides phosphorés .....                                  | 8  |
| 5.2. Lipides azotés .....                                      | 9  |
| 5.3. Lipides soufrés .....                                     | 10 |
| 6. LIPIDES POLYISOPRENIQUES .....                              | 10 |
| 7. COMPORTEMENT DES LIPIDES DANS L'EAU .....                   | 10 |
| 8. REACTIONS CHIMIQUES DES LIPIDES .....                       | 12 |
| 8.1. Réaction de saponification .....                          | 12 |
| 8.2. Réaction d'estérification .....                           | 13 |
| 8.3. Réaction d'hydrogénation .....                            | 13 |
| 8.4. Réaction d'intérestérification.....                       | 14 |
| 8.5. Réaction d'oxydation des lipides.....                     | 15 |
| 8.6. Réaction des acides gras avec les halogènes.....          | 15 |
| 9. UTILISATION DES LIPIDES .....                               | 15 |