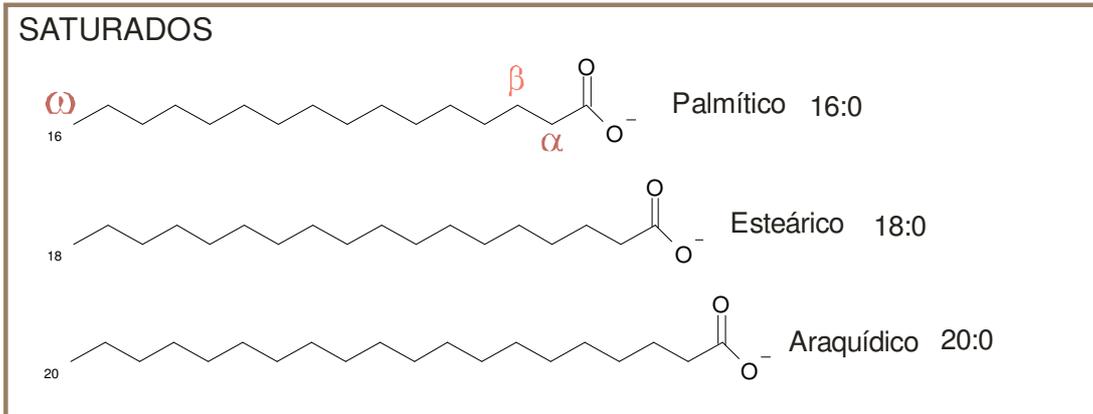
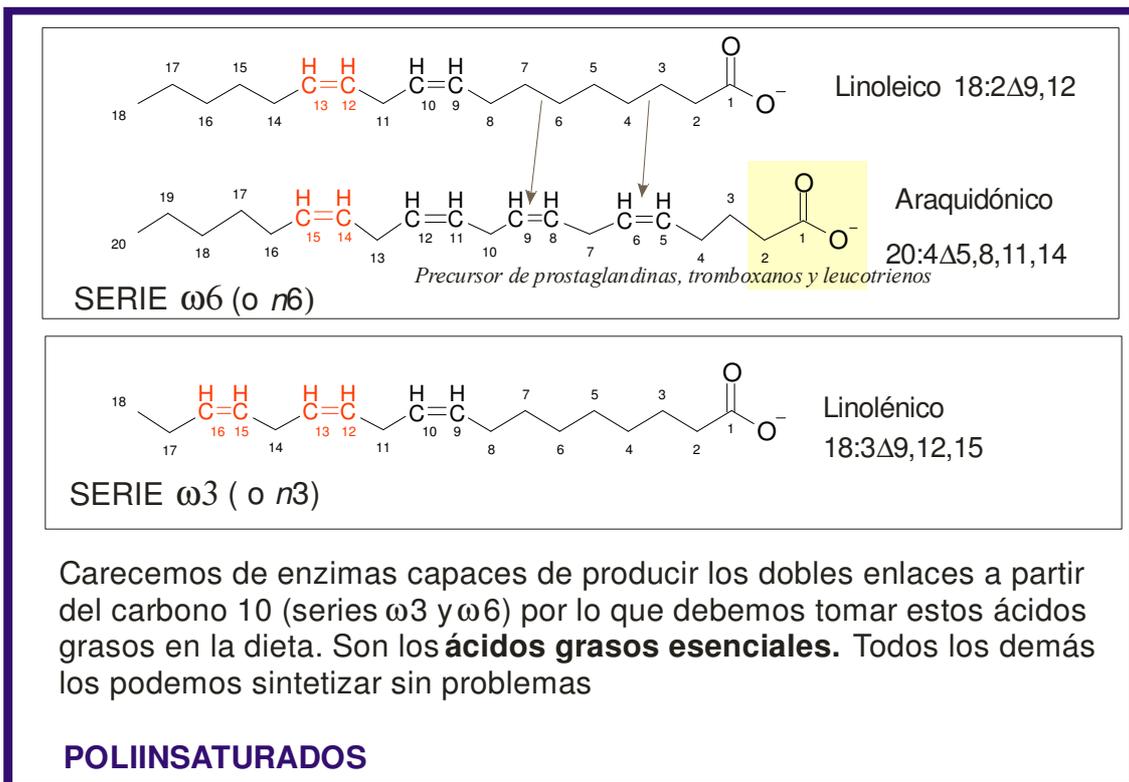
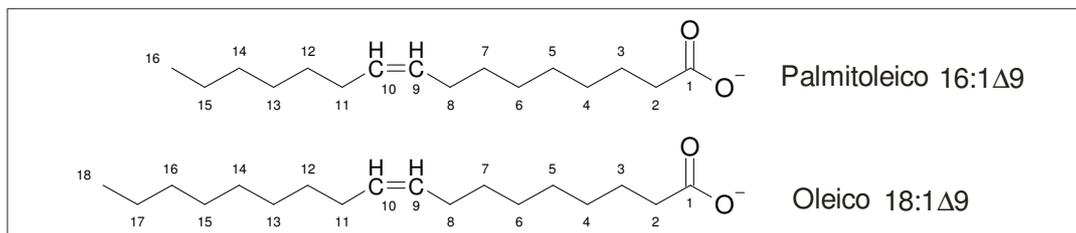


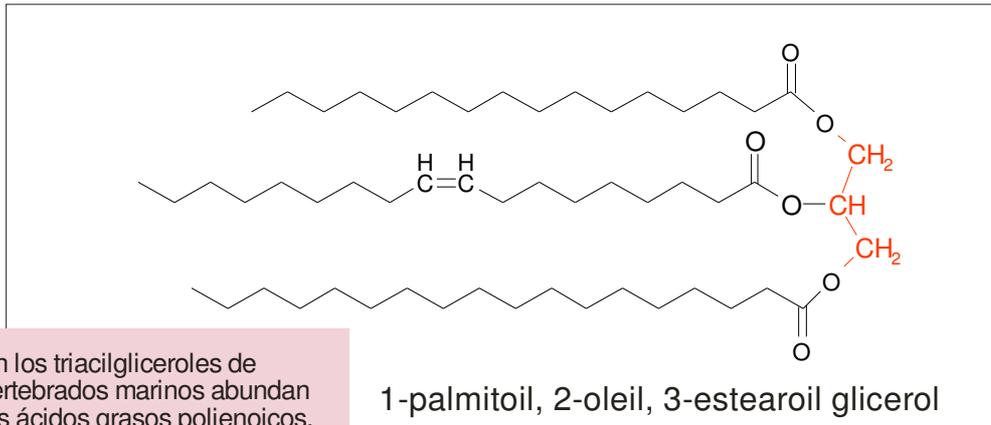
## Estructura de lípidos 2. Acidos grasos y glicerolípidos



### MONOINSATURADOS



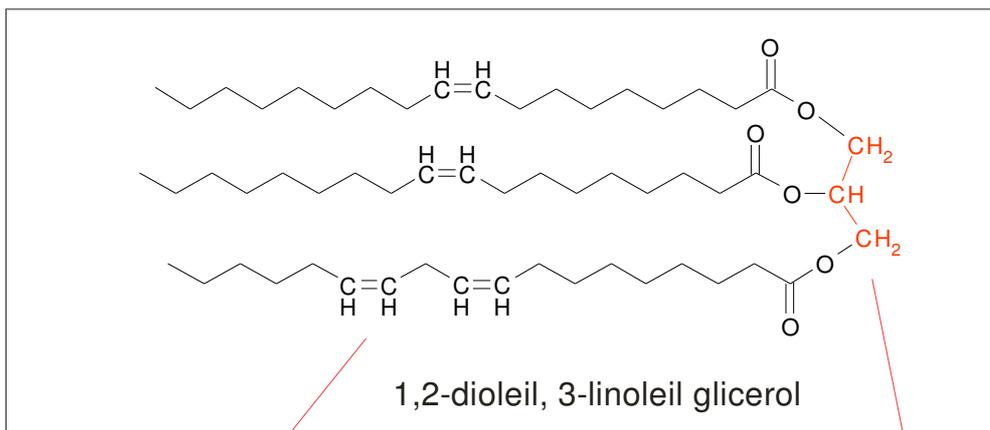
## Triacilgliceroles, triglicéridos o grasas neutras:



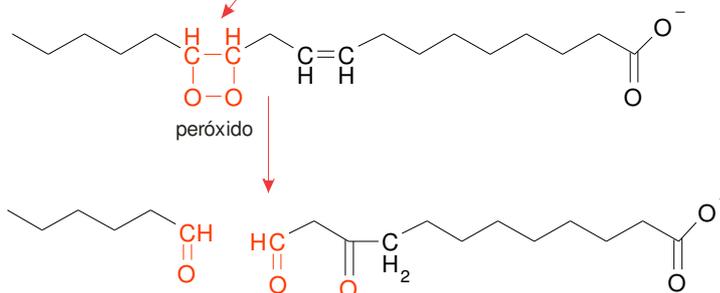
En los triacilgliceroles de vertebrados marinos abundan los ácidos grasos poliénoicos. En los triacilgliceroles de leche de rumiantes, la posición 3 está ocupada por un ácido graso de cadena corta (butírico o hexanoico)



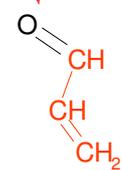
El número de dobles enlaces de un triacilglicerol puede disminuir mediante hidrogenación química. Un aceite se convertirá en una grasa sólida: este es el modo de fabricación de las margarinas



*oxidación espontánea de los dobles enlaces*

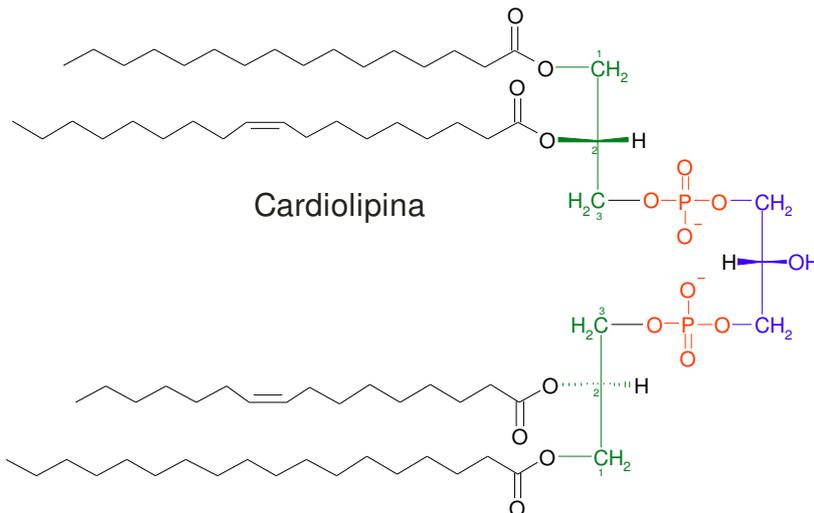
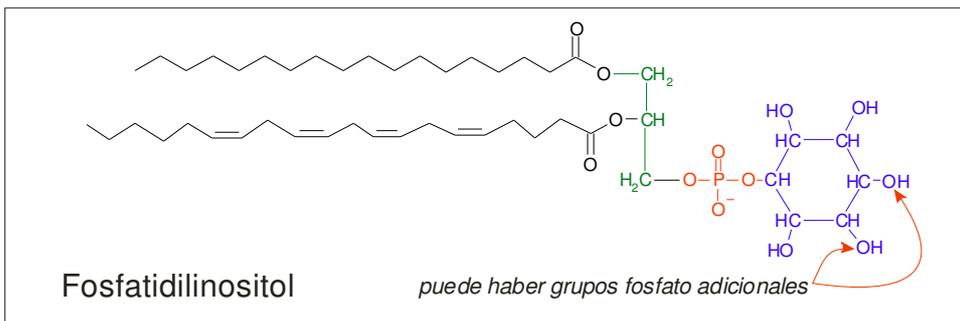
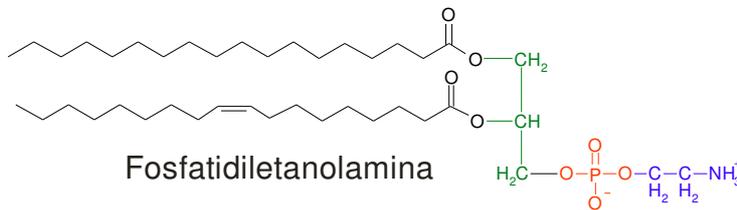
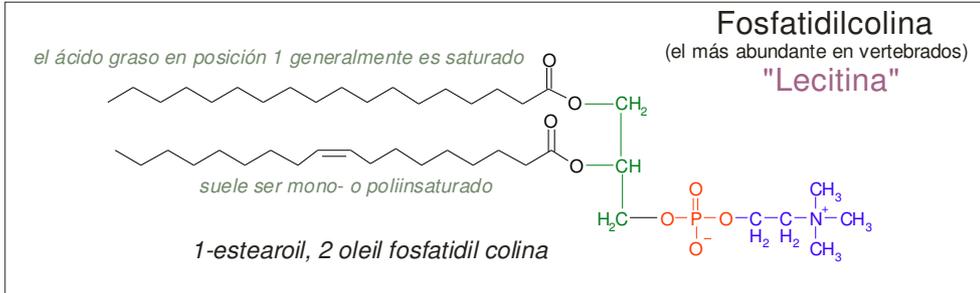


*Se producen mezclas de aldehídos, cetonas y ácidos (Enranciado de las grasas). Esta reacción aumenta con la temperatura y con el número de dobles enlaces*



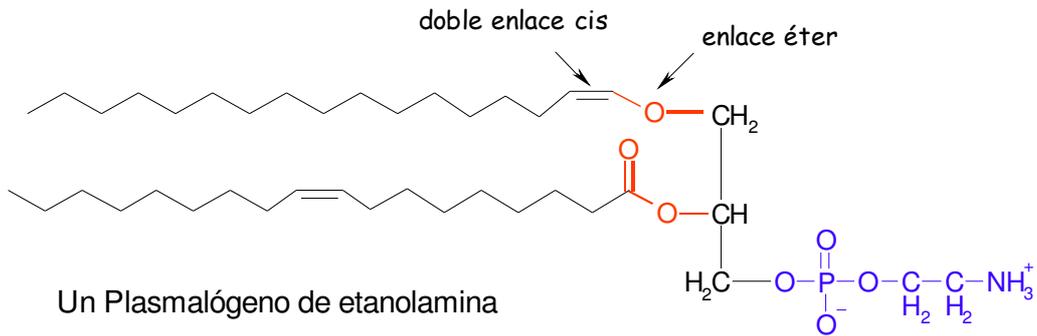
*Irritante. Se produce por calentamiento a temperatura alta.*

# Fosfoglicerolípidos:



Además:  
fosfatidilserina  
fosfatidilglicerol  
ácido fosfatídico

## Plasmalógenos (eucariotas) y Alquilglicerolípidos (Eubacteria)



*Los plasmalógenos pueden suponer hasta el 24% de los fosfoglicerolípidos en el cerebro*

