

## Definición de grasas

### Las grasas se definen como sigue:

Todas las grasas, sean animales, vegetales, líquidas o sólidas, tienen la misma estructura.

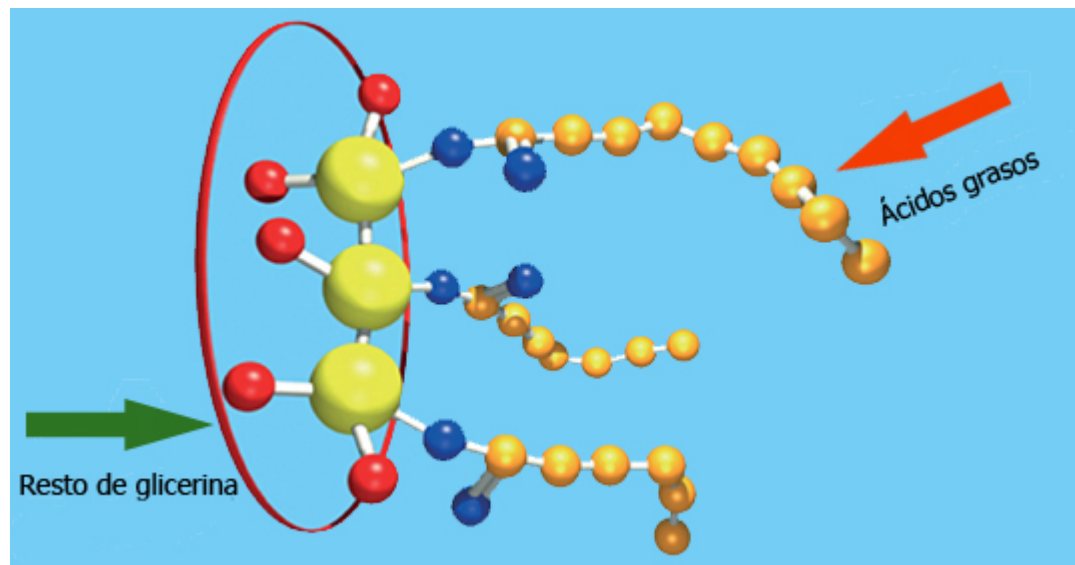
La molécula de grasa siempre contiene glicerina (un alcohol). Tres ácidos grasos (cadenas hidrocarbonadas) están fijados a la molécula de glicerina.

La denominación química de las grasas es, por ello, triglicéridos.

Si los ácidos grasos son diferentes, también se hace referencia a esto como triglicéridos mixtos.

### Info:

Las grasas y aceites son sustancias insolubles en agua, de consistencia líquida o sólida. Las grasas que todavía son líquidas a temperaturas inferiores a 20 °C se denominan generalmente como aceites.



El gráfico anterior muestra un triglicérido. Los átomos de carbono naranjas que están alineados próximos entre sí y se muestran como bolas, forman los ácidos grasos junto con los átomos de oxígeno que se muestran como bolas azules. Las bolas amarillas más grandes forman la glicerina junto con los átomos de hidrógeno que están marcados en rojo.

### Ácidos grasos típicos son:

- ácido oleico
- ácido esteárico
- ácido linoleico

- ácido linolénico

[Mapa del sitio](#)

© Copyright 2018 - Testo Argentina SA

[Información legal](#)

---

**URL del envío:** <http://academiatesto.com.ar/cms/definicion-de-grasas>