

Lipidy

Přednáška č. 7

Doc. MUDr. Jan Šimůnek, CSc.

Ústav preventivního lékařství

24. listopadu 2008

Definice a rozdělení

Lipidy představují „mastné“ látky, které se nemísí (nebo jen nepatrně) s vodou.

Rozdělení

1. Jednoduché (tuky, oleje, vosky)
2. Složené (fosfolipidy, glykolipidy)
3. Prekursory, deriváty a látky příbuzných vlastností (mastné kyseliny, vyšší alkoholy, isoprenoidy (=steroidy, terpeny), vitamíny rozpustné v tucích a některé další látky podobných vlastností), mezi prekursory patří i glycerol, ale fyzikální vlastnosti lipidů nemá

Mastné kyseliny

Definice

Mastné kyseliny (MK) jsou od základních uhlovodíků odvozené organické kyseliny s delším uhlíkatým řetězcem.

Rozdělení

- nasycené
- nenasycené
 - Podle počtu vazeb:
 - mononenasycené
 - polynenasycené

Podle izomerie na dvojných vazbách

- -cis
- -trans

Podle polohy vazeb (polynenasycené)

- ω -4
- ω -6