

BÀI 26: LIPID VÀ CHẤT BÉO

I. Khái niệm về lipid – chất béo:



Mỡ lợn



Dầu dừa



Mật ong

- Chất béo là triester của glycerol – $C_3H_5(OH)_3$ với các acid béo ($RCOOH$)
- Công thức chung: $(RCOO)_3C_3H_5$

❖ Một số acid béo:

Tên	Công thức	Gốc acid R	Chất béo đơn giản	<u>Trạng thái chất béo</u>
Palmitic acid	$C_{15}H_{31}COOH$	$C_{15}H_{31}-$	$(C_{15}H_{31}COO)_3C_3H_5$	Rắn
Stearic acid	$C_{17}H_{35}COOH$	$C_{17}H_{35}-$	$(C_{17}H_{35}COO)_3C_3H_5$	Rắn
Oleic acid	$C_{17}H_{33}COOH$	$C_{17}H_{33}-$	$(C_{17}H_{33}COO)_3C_3H_5$	Lỏng
Linoleic acid	$C_{17}H_{31}COOH$	$C_{17}H_{31}-$	$(C_{17}H_{31}COO)_3C_3H_5$	Lỏng

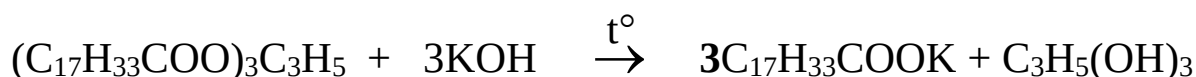
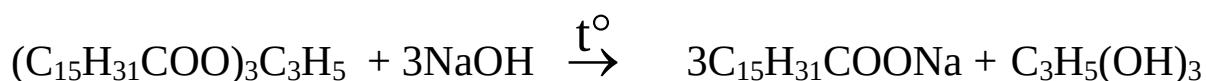
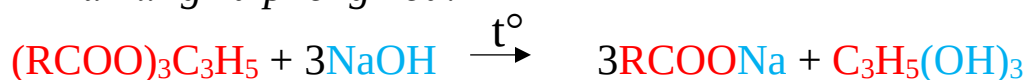
- Lipid là những hợp chất hữu cơ phức tạp, có đặc điểm **không tan trong nước** nhưng tan trong một số dung môi hữu cơ (xăng, chloroform, ...)



II. Tính chất vật lý của chất béo:

- *Tính chất vật lý:* Ở điều kiện thường, chất béo có thể ở **thể rắn** (mỡ động vật, bơ) hoặc **thể lỏng** (dầu thực vật). Chất béo không tan trong nước, tan trong một số **dung môi hữu cơ** (xăng, chloroform, ...)

- *Phản ứng xà phòng hóa:*



III. Vai trò của lipid:

- Lipid cung cấp và tích lũy năng lượng cho cơ thể, tham gia vào cấu tạo màng tế bào.



IV. Ứng dụng của chất béo:



Chế biến thực phẩm



Sản xuất xà phòng



Tái chế dầu thực vật đã qua dụng làm nhiên liệu diesel

