

## LİPİTLER

Yağlar doğada bitkisel ve hayvansal maddelerde yaygın olarak bulunan, yoğun enerji sağlayan, enerji deposu olarak kullanılmaya elverişli maddelerdir. Katı ve sıvı yağların tümüne, mumlara organik kimyada “lipit” adı verilir.

### Lipitlerin Yapısı ve Ortak Özellikleri

- Yapılarında C, H, O bulunur. Bazılarında C, H, O'den başka N, P, S bulunur.
- Suda değil organik çözücülerde çözünür yani “hidrofob”dur (suyu sevmeyen, suda çözünmeyen).
- Yağ asitlerinin esterleridir veya yağ asitlerinin esterleri hâline gelebilir.
- Canlı organizmalar tarafından kullanılırlar.
- Lipit sınıfında, yaşayan organizmada bulunma koşulu geçerli olduğundan mineral yağlar, uçucu yağlar lipit sınıfına sokulmazlar.

### Lipidlerin Fonksiyonları

1. Lipitlerin Vücut Çalışmasındaki Fonksiyonları
2. Yağların Gıda İşlemedeki Fonksiyonları
3. Lipitlerin Sınıflandırılması

**Basit Lipitler:** Yalnızca C, H, O'den meydana gelmiş, yağ asitlerinin esterleri olan lipitlerdir.

**Bileşik (Konjuge) Lipitler:** Yapılarında C, H, O'den başka N, P, S bulunduran lipitlerin; karbonhidrat, fosforik asit, protein gibi moleküllerle birlikte oluşturdukları bileşiklerdir.

**Türev Lipitler:** Katı alkollerin yağ asitleri ile yaptıkları esterlerdir.