

Les lipides

- Les acides gras.

1. Les AG **saturés** :

Nombre de carbones	Nom commun	
4	Acide butyrique	
6	Acide caproïque	
8	Acide caprylique	
10	Acide caprique	
12	Acide Laurique	
14	Acide myristique	
16	Acide palmitique	le plus abondant de l'organisme
18	Acide stéarique	
20	Acide arachidique	

2. Les AG **insaturés** :

A 18 atomes de carbone.

L'acide oléique :

- Acide cis delta 9 octadécénoïque.
- Appartient à la famille des **oméga 9**.
- C'est le plus important des AG insaturés de l'organisme.
- Il est non indispensable car synthétisé à partir d'**acide stéarique**.

L'acide **linoléique** :

- Acide cis delta 9,12 octadécadiénoïque.
- Appartient à la famille des oméga 6.
- C'est un acide gras **indispensable**.
- Il est le précurseur de la famille des acides gras oméga 6.

L'acide **linoléique** :

- Acide cis delta 9, 12, 15 octadécatriénoïque.
- Appartient à la famille des oméga 3.
- C'est un acide gras **indispensable**.
- Il est précurseur de la famille des oméga 3.

Une carence (rare) en ac. linoléique/linoléique peut provoquer retard de croissance, problèmes cutanés, problèmes de fertilité, voire des anomalies structurales de la membrane cellulaire.

A 20 atomes de carbone : Acide arachidonique (synthèse à partir d'ac. linoléique) et EPA (synthèse à partir d'ac. linoléique) → non indispensables.

contenues dans cette fiche ne peuvent en aucun cas faire l'objet de contestation au concours de PACES.
Tous droits réservés au TeD."