**Grăsimile** sunt amestecuri complexe naturale, formate în principal din [esteri](https://ro.wikipedia.org/wiki/Esteri) ai glicerinei cu [acizii grași](https://ro.wikipedia.org/wiki/Acid_gras), numiți *gliceride*. Se mai găsesc în afară de [gliceride](https://ro.wikipedia.org/wiki/Gliceride) și ceruri.

Compoziție[[modificare](https://ro.wikipedia.org/w/index.php?title=Gr%C4%83sime&veaction=edit&section=1" \o "Modifică secțiunea: Compoziție) | [modificare sursă](https://ro.wikipedia.org/w/index.php?title=Gr%C4%83sime&action=edit&section=1" \o "Modifică secțiunea: Compoziție)]

Grăsimile sunt amestecuri complexe naturale, formate în principal din esteri ai glicerinei cu acizii grași, numiți gliceride. Se mai găsesc în afară de gliceride și ceruri, vitamine, fosfatide etc

Gras1

[**Acizii grași**](https://ro.wikipedia.org/wiki/Gr%C4%83simi#Acizi_gra%C8%99i) sunt acizii cu următoarele proprietăți:

* au număr mare de atomi de carbon (între 4 și 24);
* au număr par de atomi de carbon;
* au catenă liniară, fără ramificații;
* sunt monocarboxilici;
* pot fi saturați sau nesaturați.

## Prelucrare[[modificare](https://ro.wikipedia.org/w/index.php?title=Gr%C4%83sime&veaction=edit&section=2" \o "Modifică secțiunea: Prelucrare) | [modificare sursă](https://ro.wikipedia.org/w/index.php?title=Gr%C4%83sime&action=edit&section=2" \o "Modifică secțiunea: Prelucrare)]

Grăsimile lichide sunt de origine vegetală, iar cele solide, saturate, sunt de origine animală (cu toate că sunt și excepții, vezi uleiul de pește care e lichid sau untul de cocos care e solid cu toate că e de natură vegetală). Uleiurile se obțin prin presarea semințelor sau fructelor, ca în cazul uleiului de floarea-soarelui sau de măsline. Se mai pot obține prin extracție cu solvenți selectivi. Grăsimile animale se obțin prin distrugerea țesutului adipos sub influența temperaturii. Se mai pot obține și prin centrifugare (untul).

## Proprietăți fizice[[modificare](https://ro.wikipedia.org/w/index.php?title=Gr%C4%83sime&veaction=edit&section=3" \o "Modifică secțiunea: Proprietăți fizice) | [modificare sursă](https://ro.wikipedia.org/w/index.php?title=Gr%C4%83sime&action=edit&section=3" \o "Modifică secțiunea: Proprietăți fizice)]

Grăsimile pot fi solide, lichide sau semisolide (untul). Acestea sunt insolubile în apă, cu care emulsionează, dar sunt solubile în solvenți organici.

Nu au puncte fixe de fierbere și topire pentru că sunt amestecuri, ci fierb și se topesc în intervale de temperatură.

## Proprietăți chimice[[modificare](https://ro.wikipedia.org/w/index.php?title=Gr%C4%83sime&veaction=edit&section=4" \o "Modifică secțiunea: Proprietăți chimice) | [modificare sursă](https://ro.wikipedia.org/w/index.php?title=Gr%C4%83sime&action=edit&section=4" \o "Modifică secțiunea: Proprietăți chimice)]

Fiind amestecuri de gliceride, care sunt esteri, grăsimile vor avea proprietățile chimice ale esterilor

## Utilizare[[modificare](https://ro.wikipedia.org/w/index.php?title=Gr%C4%83sime&veaction=edit&section=9" \o "Modifică secțiunea: Utilizare) | [modificare sursă](https://ro.wikipedia.org/w/index.php?title=Gr%C4%83sime&action=edit&section=9" \o "Modifică secțiunea: Utilizare)]

Grăsimile se folosesc la obținerea de săpunuri ,cosmetica farmacie și în alimentația zilnică