# Descrizione dei Componenti Chimici degli Oli

## Acido palmitico (palmitic acid)

È un acido grasso saturo con 16 atomi di carbonio. È uno degli acidi grassi più comuni presenti negli oli vegetali e negli animali. È solido a temperatura ambiente e contribuisce alla consistenza degli oli.

## Acido palmitoleico (palmitoleic acid)

È un acido grasso monoinsaturo con 16 atomi di carbonio e un doppio legame nella posizione 9. Si trova principalmente negli oli di pesce e in alcune piante. Ha proprietà emollienti e antiossidanti.

## Acido stearico (stearic acid)

È un acido grasso saturo con 18 atomi di carbonio. Comunemente presente nel burro di cacao e nel sego, viene utilizzato in cosmetica e nella produzione di candele per la sua consistenza solida a temperatura ambiente.

## Acido oleico (oleic acid)

È un acido grasso monoinsaturo con 18 atomi di carbonio e un doppio legame nella posizione 9. È il principale componente dell'olio d'oliva e di molti altri oli vegetali, noto per le sue proprietà benefiche per la salute cardiovascolare.

## Acido linoleico (linoleic acid)

È un acido grasso polinsaturo con 18 atomi di carbonio e due doppi legami nelle posizioni 9 e 12. È essenziale per il corpo umano, che non può sintetizzarlo, e si trova in oli come quello di girasole e di mais. È importante per la salute della pelle e la funzione cellulare.

## Acido linolenico (linolenic acid)

È un acido grasso polinsaturo con 18 atomi di carbonio e tre doppi legami nelle posizioni 9, 12 e 15. È essenziale e si trova negli oli di semi di lino e di soia. Ha un ruolo cruciale nella funzione cerebrale e nella crescita normale.

## Acido arachidico (arachidic acid)

È un acido grasso saturo con 20 atomi di carbonio. Si trova in piccole quantità nell'olio di arachidi e nel burro di cacao. È solido a temperatura ambiente e viene utilizzato in alcuni processi industriali.

## Acido eicosenoico (eicosenoic acid)

È un acido grasso monoinsaturo con 20 atomi di carbonio e un doppio legame nella posizione 11. È presente in piccole quantità negli oli vegetali e ha proprietà simili ad altri acidi grassi monoinsaturi, contribuendo alla fluidità delle membrane cellulari.