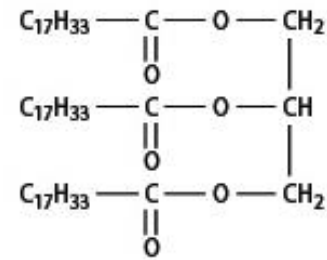


Doc 1 : Définition des triglycérides.

Les lipides sont constitués de triglycérides.

Un triglycéride est un triester formé à partir d'une molécule de glycérol (CH₂OH – CHOH – CH₂OH) et de trois molécules d'acides gras.



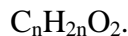
Exemple de triglycéride : l'oléine

Doc 2 : Les acides gras.

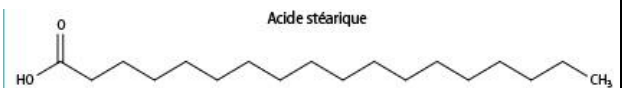
Les acides gras sont des acides carboxyliques qui possèdent une longue chaîne carbonée non ramifiée, saturée ou insaturée.

La chaîne carbonée des molécules d'acides gras saturés ne comporte que des liaisons simples (C – C).

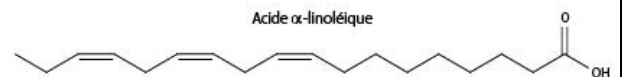
Formule brute des acides gras saturés :



Acide gras saturé



Acide gras insaturé



Doc 3 : Acides gras saturés et cholestérol.

Les acides gras saturés, lorsqu'ils sont consommés en grande quantité, augmentent le cholestérol.

Lorsque le cholestérol est présent en trop grande quantité dans le sang, il s'accumule dans les artères formant des plaques graisseuses le long des parois.

Ces vaisseaux se rétrécissent jusqu'à empêcher la bonne circulation du sang à travers le corps.

C'est alors que peuvent survenir les accidents cardiovasculaires (infarctus, accident vasculaire cérébral...).

Doc 4 : Sources d'acides gras.

Acides gras	Acide palmitique	Acide oléique	Acide stéarique	Acide α-linoléique
Formule brute	C ₁₆ H ₃₂ O ₂	C ₁₈ H ₃₄ O ₂	C ₁₈ H ₃₆ O ₂	C ₁₈ H ₃₀ O ₂
Sources	Noix de coco, huile de palme	Olive, amande, avocat, noisette	Bœuf, mouton, porc, beurre	Noix, huile de colza, amande, noisette, soja