

## 油脂の分類

### 常温の状態で脂肪と脂肪油に分類

常温で固体：脂肪

常温で液体：脂肪油

### 脂肪油の分類

#### 乾性油

不飽和結合（ $C=C$  結合）の多い脂肪油では、 $C=C$  結合が空気中の酸素によって酸化されながら炭素鎖間の重合が進み樹脂化し、表面が乾いた感じになる。このような性質をもつ脂肪油を乾性油という。

#### 不乾性油

不飽和結合（ $C=C$  結合）の少ない脂肪油では、樹脂化が進まないので乾いた感じにならない。このような脂肪油を不乾性油という。

#### 半乾性油

乾性油と不乾性油の中間の性質をもつ脂肪油

#### 硬化油

脂肪油に水素付加し、不飽和結合（ $C=C$  結合）を少なくすることにより、人工的に作った脂肪。マーガリンなどは硬化油である。

生体の脂肪酸の  $C=C$  はシス型のみであるが、

脂肪油に水素付加するとトランス型の  $C=C$  をもつ脂肪酸（トランス脂肪酸）が生成する。

トランス脂肪酸は動脈硬化やガンの原因物質であるので問題になっている。