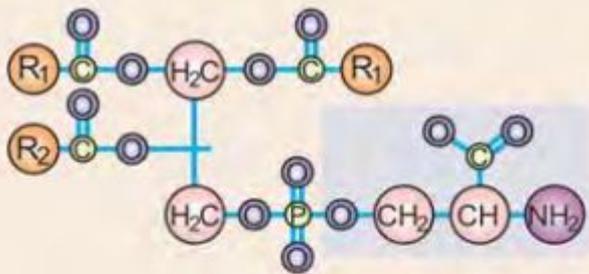
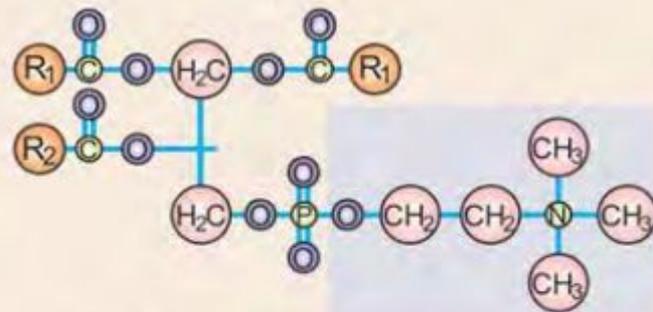




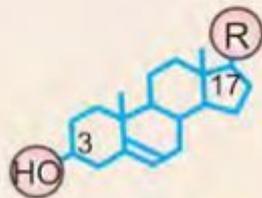
# Липиды. Строение.



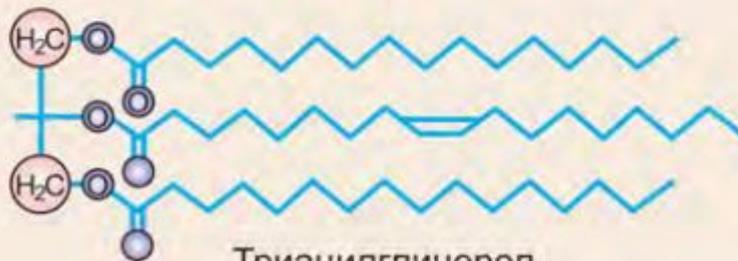
Фосфатидилсерин



Фосфатидилхолин



Холестерол



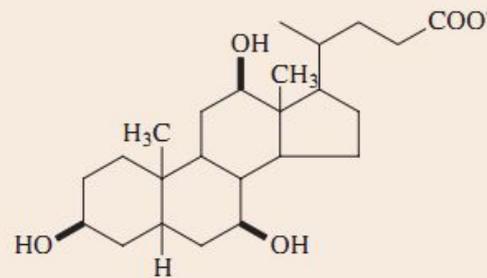
Триацилглицерол

# Функции.

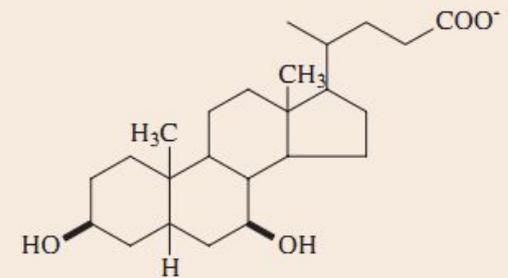
- Постановщик энергии для организма;
- Теплоизоляция;
- Механическая защита;
- Образуют клеточные мембраны;
- Участвуют в свертывании крови, воспалительных и аллергических реакциях;
- Холестерол – предшественник стероидных гормонов, желчных кислот, витамина D3.

# Переваривание жиров. Эмульгирование.

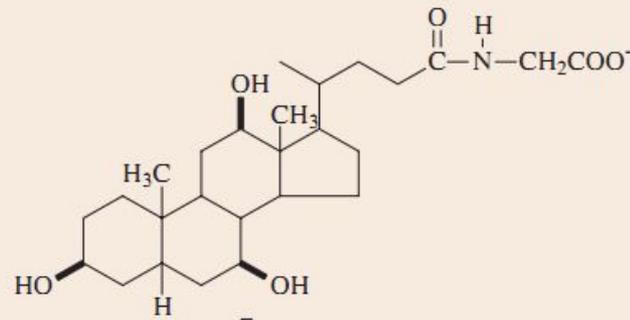
Эмульгирование –  
снижение  
поверхностного  
натяжения.  
Основная роль  
принадлежит  
желчным кислотам.



Холевая кислота



Хенодезоксихолевая кислота

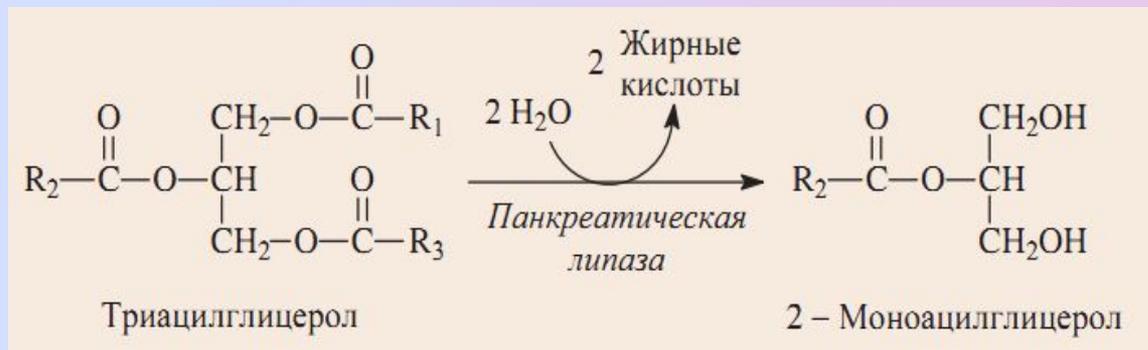


Гликохолевая кислота

# Переваривание жиров панкреатической липазой.

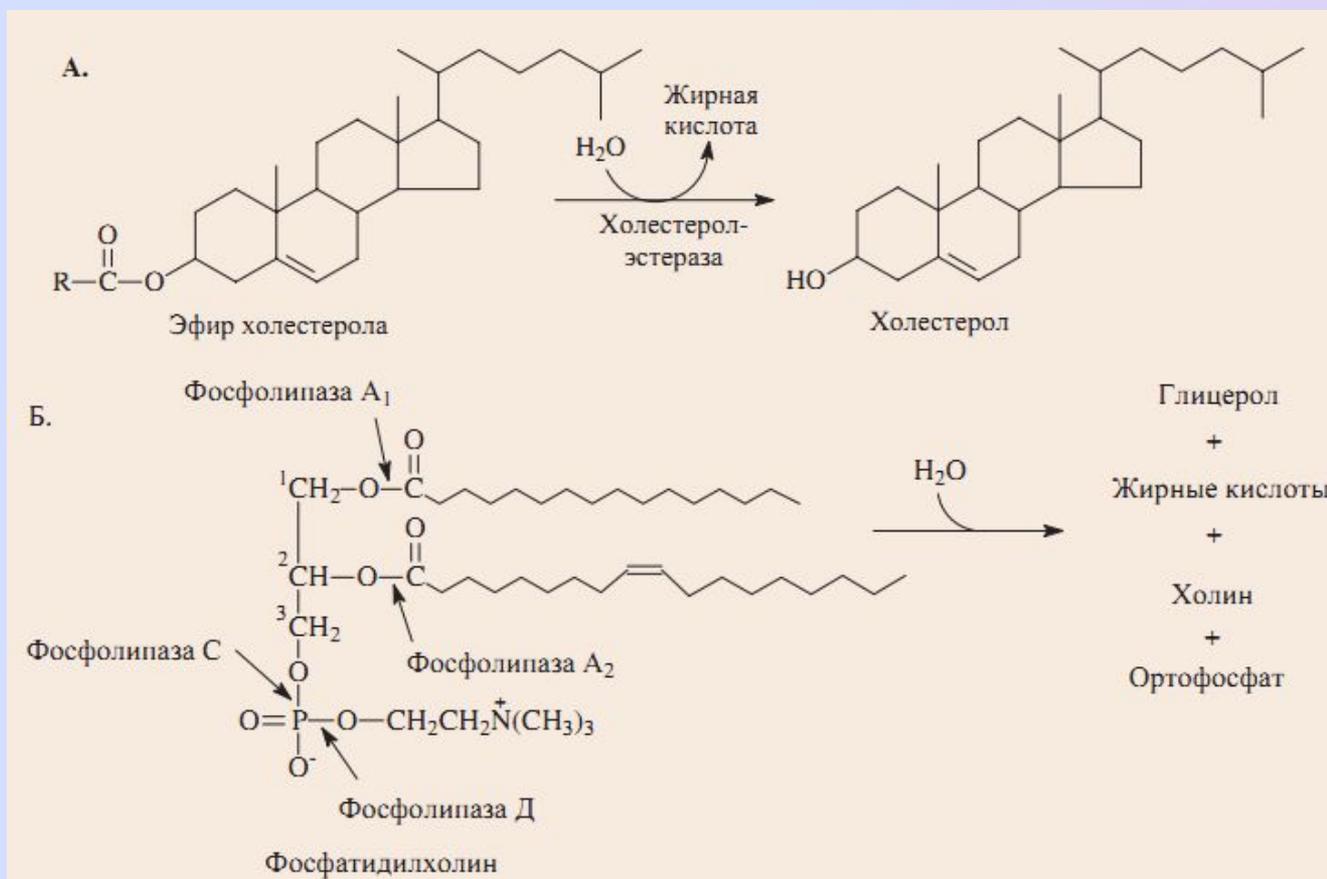
В просвете  
кишечника за счет  
присоединения к  
ферменту белка –  
активатора  
колипазы  
происходит  
активация  
панкреатической  
липазы.

Фермент быстро  
расщепляет ТАГ до  
2 – МАГ.

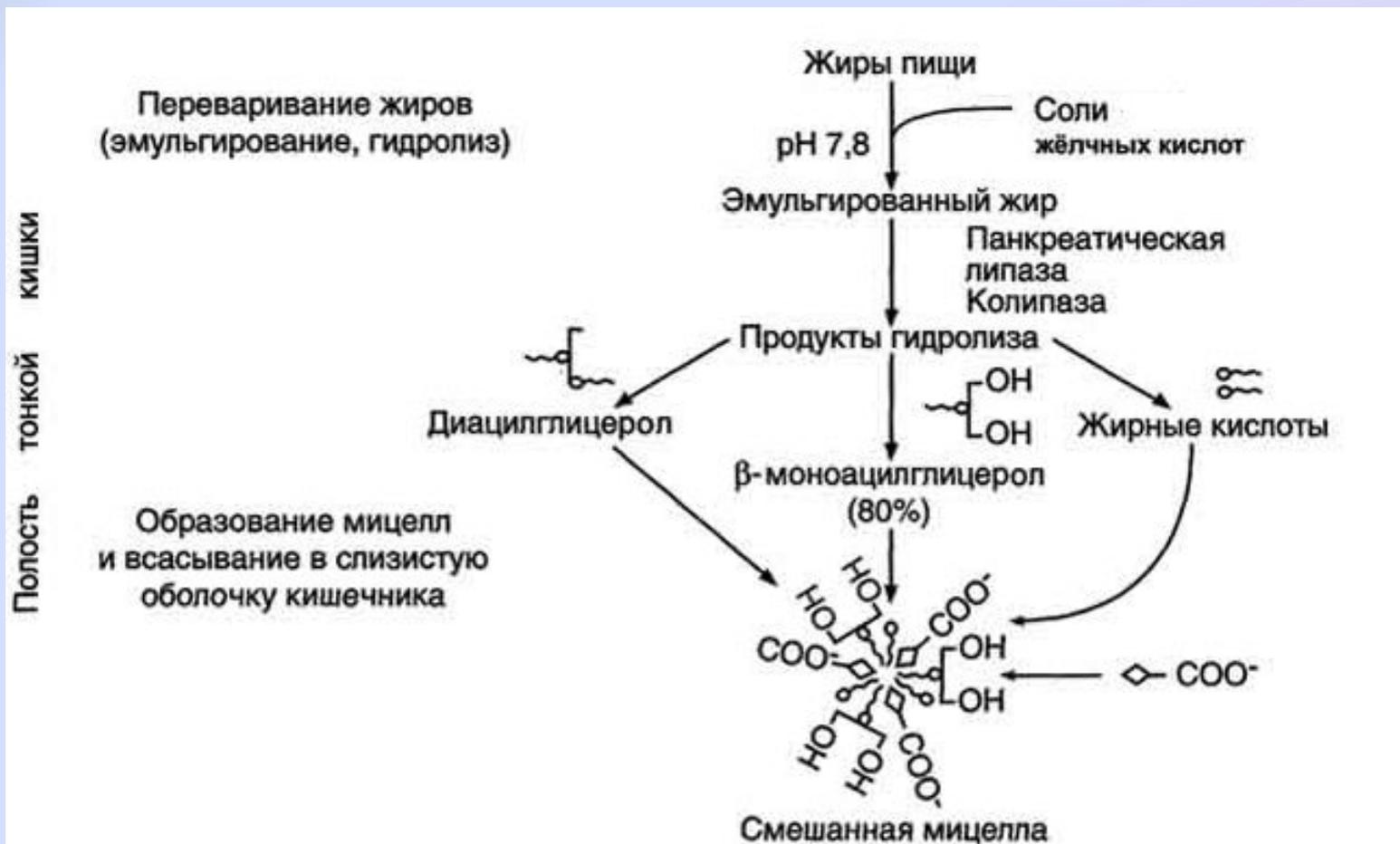


# Переваривание жиров. Другие ферменты в составе сока поджелудочной железы.

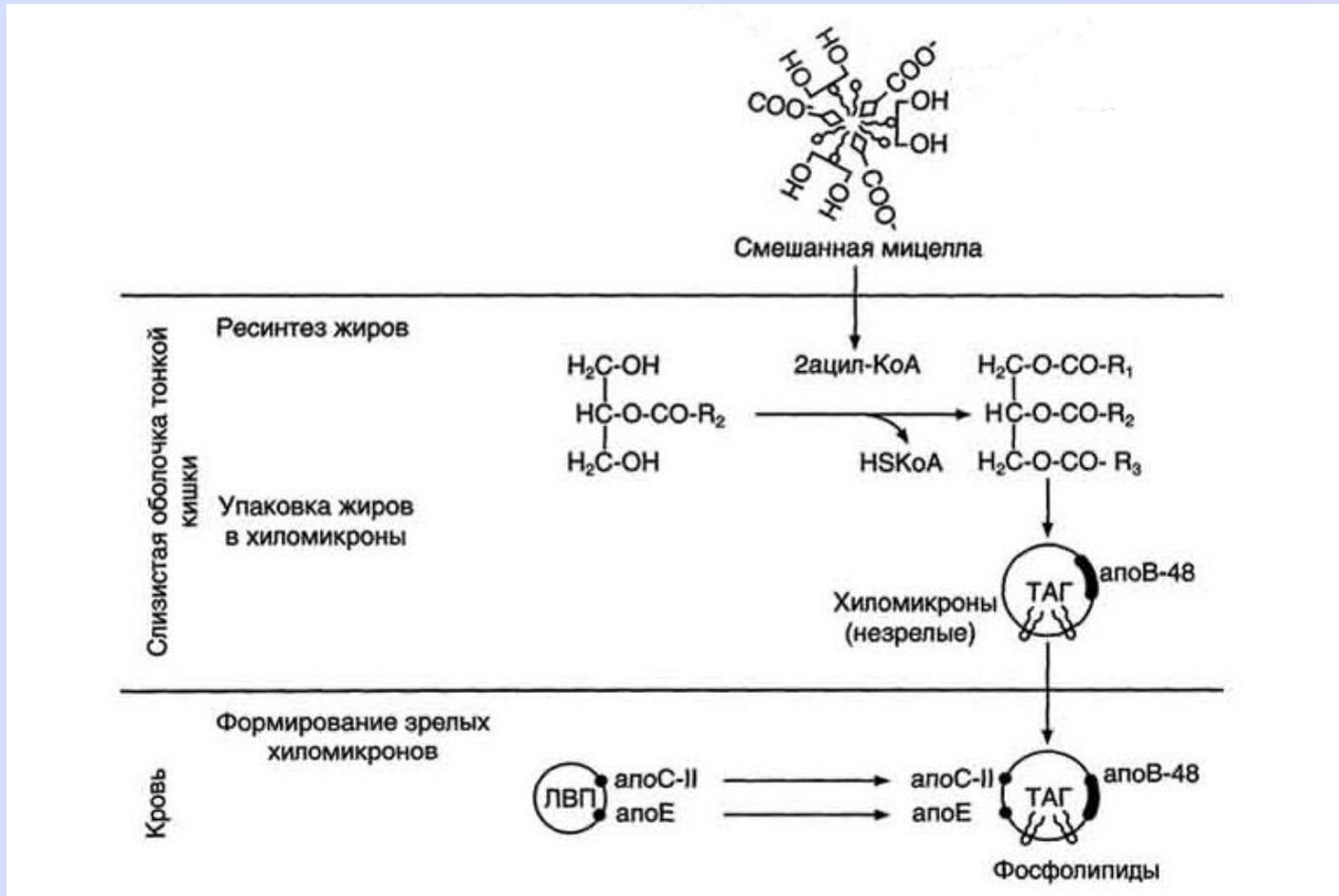
В расщеплении липидов пищи участвуют также холестеролэстераза и набор фосфолипаз.



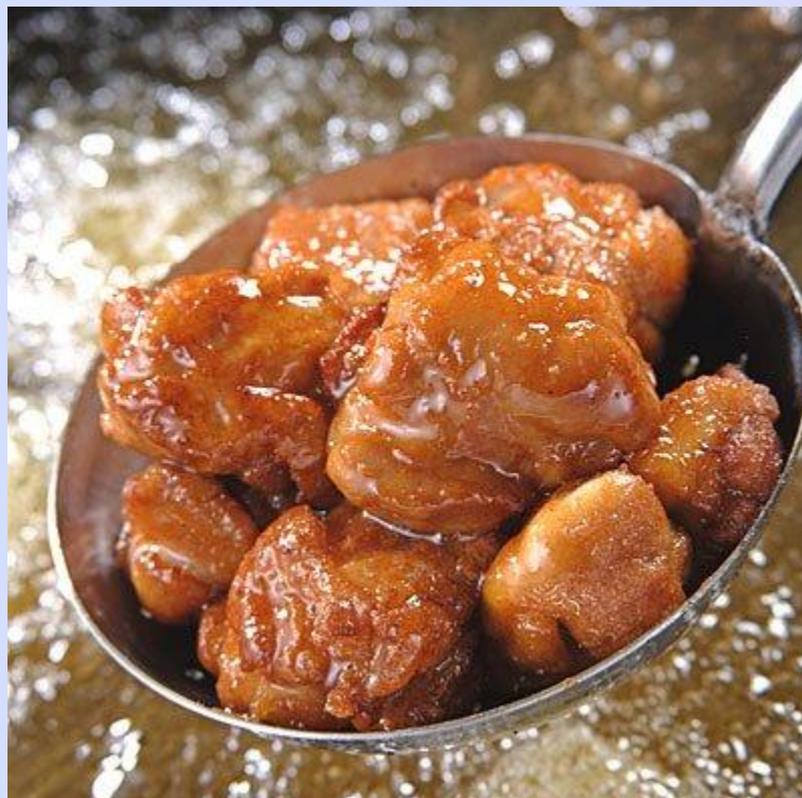
# Переваривание жиров.



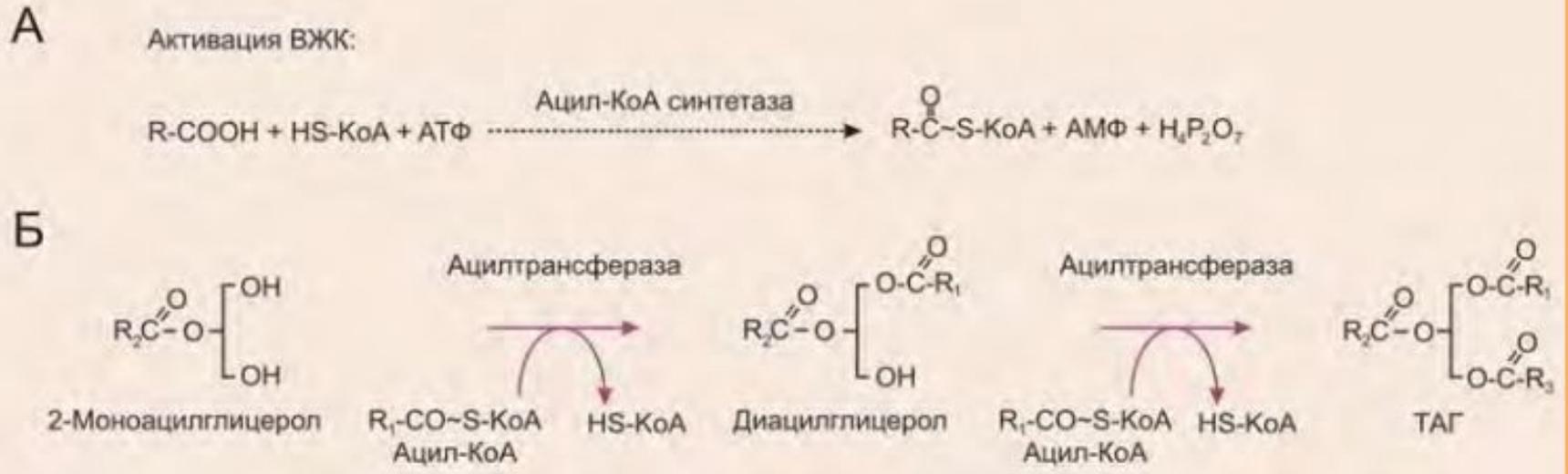
# Всасывание продуктов гидролиза ЛИПИДОВ.



# Стеаторея.



# Ресинтез ТАГ.



# Ресинтез ТАГ.

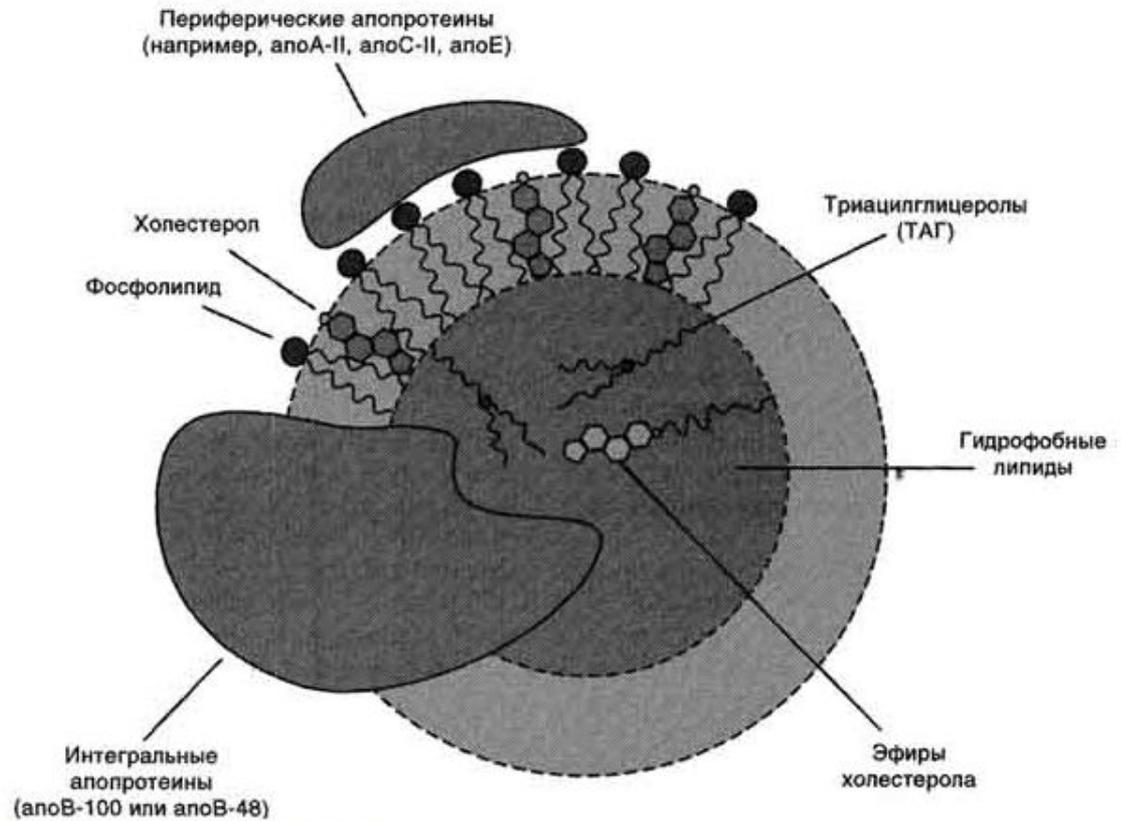
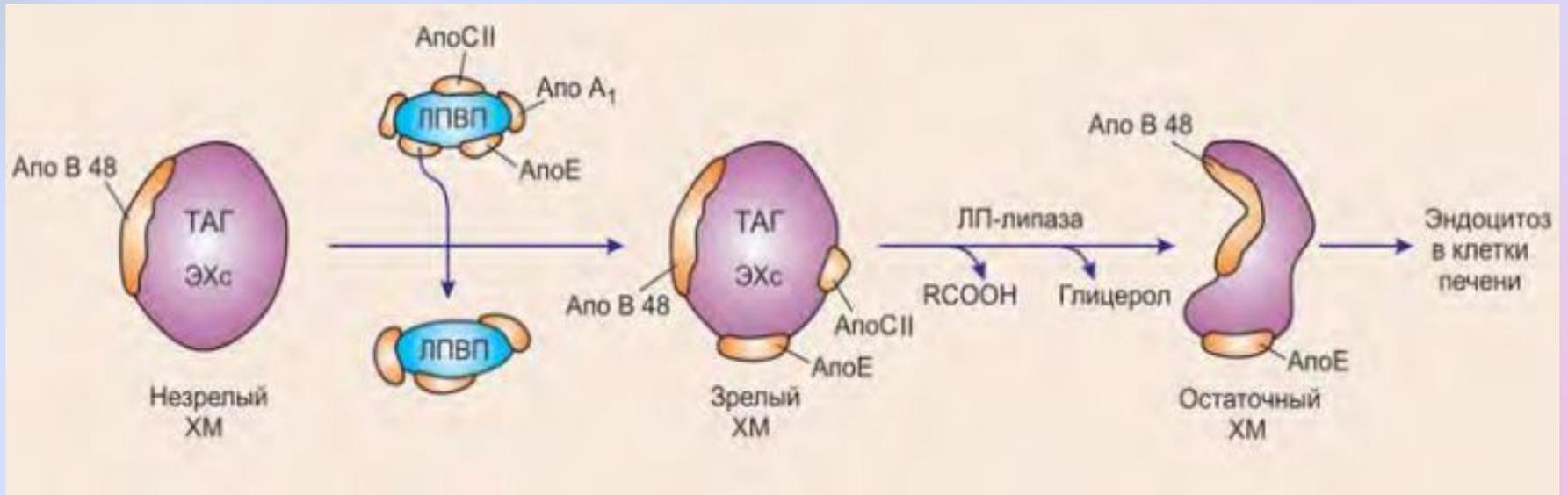


Рис. 8-18. Липопротеины плазмы крови.

# Ресинтез ТАГ.



Усё)