Maščobe uvrščamo v večjo skupino snovi, ki jim pravimo lipidi.
Maščobe in nekateri drugi lipidi so estri.
Maščobe katere je zmožno hidralizirati imenujemo sestavljeni
lipidi, katerih pa ne moremo pa imenujemo enostavni lipidi.
Alkohol, iz katerega so zgrajene maščobe, je glicerol.
Kisline vgrajene v maščobe, imenujemo maščobne kisline.
Maščobe nastanejo iz ene molekule glicerola in treh molekul
maščobnih kislin, zato jim pravimo tudi trigliceridi.
Molekule maščobnih kislin imajo naslednje značilnosti:
-molekule so zgrajene iz dolgih, nerazvejenih verig
-na dvojnih vezeh je konfiguracija *cis*
-lahko so nasičene ali nenasičene
-ogljikovih atomov v njih je večinoma od 10 do 24
Zato so maščobe, sestavljene večinoma iz nasičenih kislin,
pri sobni temperaturi trdne;pravimo jim masti.
Maščobe, ki jih sestavljajo večinoma nenasičene kisline,
so pri sobni temperaturi tekoče;imenujemo jih olja.
Pri hidrogeniranju maščob je najpomembnejša adicija vodika,
ki jo imenujemo tudi hidrogeniranje.

Maščoba postane žarka, ko je dlje časa izpostavljena svetlobi
ali zraku.
Antioksidanti so snovi, ki zavirajo oksidacijo.
Maščobe so hranilo z visoko energijsko vrednostjo.
Maščobe so estri višjih maščobnih kislin in alkohola glicerola.
Proteini so beljakovine, ki so sestavljene iz aminokislin.
Aditivi so dodatki k hrani.
Maščobe se delijo na RASTLINSKE in ŽIVALSKE.
Beljakovine ali proteine srečamo v vseh živih organizmih,
pravzaprav v vseh telesnih delih in celicah.
Strukturni proteini so gradbeni materiali živalskih teles.
Keratin je glavna beljakovina v koži, dlakah,nohtih in rogovih.
Kolagen je beljakovina katera drži skupaj celice našega telesa.
Encimi so beljakovine, katere katalizirajo in usmerjajo,
kemijske reakcije, ki potekajo v celicah v živih organizmih.
Koencimi so druge beljakovinske molekule, ki pogosto
sodelujejo z encimi.
Hemoglobin skladišči kisik in ga prenaša po krvi.
Lipoprotein prenaša po telesu v vodi netopne maščobe.

Transportni proteini pomagajo pri prenosu kovinskih ionov.
Obrambni proteini pomagajo zamašiti poškodovano krvno
žilo; na poškodovanem mestu napravijo strdek.
Amidom, nastalim s povezovanjem aminokislin, pravimo peptidi.
Če se povežeta dve aminokislini, dobimo dipeptid, tri dajo
tripeptid in tako naprej. Peptidom z večjim številom
aminokislinskih enot pravimo splošno polipeptidi.

Sokove, katere prebavimo vsebujejo encime proteaze.
Esencialne kisline so aminokisline, ki jih naš organizem
ne zna pripraviti iz drugih in jih mora dobiti s hrano.
Dieta je posebna, predpisana prehrana.
Rahitis je deformacija kosti pri otrocih.
Skorbut je posledica pomanjkanja vitamina C.
Založni beljakovini sta gluten in kazein.