

Maščobe uvrščamo v večjo skupino snovi, ki jim pravimo **lipidi**.  
Maščobe in nekateri drugi lipidi so **estri**.  
Maščobe katere je zmožno hidralizirati imenujemo **sestavljani lipidi**, katerih pa ne moremo pa imenujemo **enostavni lipidi**.  
Alkohol, iz katerega so zgrajene maščobe, je **glicerol**.  
Kislina vgrajena 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 **ŽIVALSKES**.  
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.  
**Zložni beljakovini** sta **gluten** in **kazein**.