

Macronutriments – 3. Propriétés physico-chimiques des lipides :

1.

- **Insolubles** dans l'eau
- **Mélangés**, les **deux liquides se séparent et l'huile reste au-dessus** (car densité de l'huile inférieure à celle de l'eau)
- **Agités**, ces deux éléments **forment une émulsion instable**

Cette émulsion peut être **stabilisée** à l'aide d'un **émulsifiant**,

EX : **l'œuf = émulsifiant** qui permet une **émulsion stable** : la mayonnaise

2.

La Fusion :

Certains corps gras : beurre, margarine, saindoux...

- sont **solides** à température ambiante et...

- ... passent à ***l'état liquide*** sous l'action de la chaleur = ***point de fusion***

Le point de fusion varie en fonction de la nature du corps gras (différent pour le beurre et la margarine)

Le point de fusion peut être la température ambiante (huile)

Le point de fusion de l'huile = température ambiante

Le point de fusion du beurre = chaleur

3. Le point fumé = point où les corps gras sont ***trop chauffés***

- se décomposent,
- noircissent,
- dégagent une fumée âcre et des ***composés toxiques***.

Le point fumé est différent d'un corps gras à l'autre.