

动物油脂



从动物体内取得的油脂。

可分为陆生温血动物和禽类的油脂，如牛油、羊油、猪油等，一般是固体的，其主要成分是棕榈酸、硬脂酸的甘油三酸酯；海生哺乳动物和鱼类的油脂，如鲸油、鱼油等，一般是液体的，主要成分除肉豆蔻酸、棕榈酸、硬脂酸、油酸外，还有含22~24个碳和4~6个双键的不饱和酸和含10~14个碳的不饱和酸。

主要供食用，如猪脂、牛脂、羊脂等。也广泛应用于制造硬化油、肥皂、甘油、润滑油和制革工业及药品。鱼油是制备涂料的原料。用熬制法取得。

陆地动物的油脂主要集中于脂肪组织和内脏中，例如猪脂、牛脂、羊脂等；也有以乳化状态存在于哺乳动物的乳内，例如奶油。还有少量存在于骨髓中，例如骨油。组成三甘油酯的脂肪酸主要是油酸、软脂酸和硬脂酸。其中饱和酸的成分，一般比植物油脂多。鱼类的油脂大部分存在于肝脏内，例如鱼肝油等。海兽的油脂大部分存在于皮下，例如海豚油。

原文地址：<http://www.china-nengyuan.com/baike/1099.html>