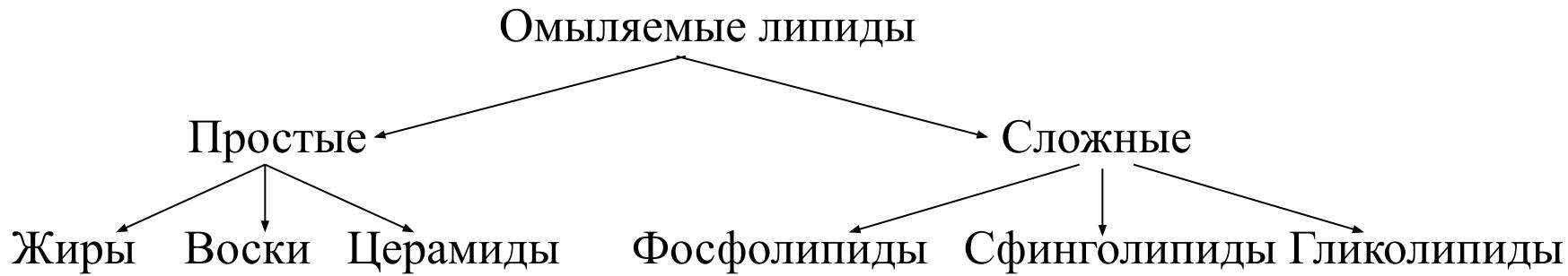


# Классификация липидов

- Липиды чаще всего классифицируют по их способности к гидролизу на омыляемые (содержат сложноэфирные связи, способные гидролитически расщепляться) и неомыляемые (не содержат сложноэфирных связей и не подвергаются гидролизу).
- Классификация омыляемых липидов



- Простые липиды состоят только из остатков высших алифатических кислот и одно-, двух- или трехатомных спиртов, образующих сложные эфиры; к ним относят воски, жиры и церамиды.
- В состав сложных липидов входят остатки жирных кислот и спиртов с замещенными группами, остатки фосфорной кислоты (фосфолипиды), моносахаридов (гликолипиды).
- К неомыляемым липидам относят стероиды, терпены, а также жирорастворимые пигменты, витамины.