

Los lípidos son conjuntos de moléculas orgánicas, compuestas principalmente por carbono e hidrógeno y en menor medida oxígeno (lípidos simples) y también pueden contener fósforo (P), azufre (S) y nitrógeno (N) (lípidos complejos). No son solubles en agua. Las grasas son uno de los lípidos procedentes de los animales (el principal), pero “grasa” no es sinónimo de “lípido”. Los lípidos cumplen distintas funciones en los organismos, como reservas de energía, formación estructural (de las membranas de las células) o de regulación hormonal por ejemplo. Las vitaminas A, D, E y K son liposolubles, o sea solamente pueden ser digeridas, absorbidas y transportadas en conjunto con las grasas. Los lípidos se dividen en dos grupos: (a) lípidos saponificables, que contienen ácidos grasos y (b) lípidos insaponificables, cuando no los contienen. Los ácidos grasos son el componente básico de los lípidos saponificables y también hay dos tipos: ácidos grasos saturados, y ácidos grasos no saturados (insaturados). A estos últimos también se les llaman “ácidos grasos esenciales” y son importantes para la salud animal. Se encuentran en los aceites vegetales. Solo se encuentran pequeñas cantidades de lípidos en los forrajes, más en las plantas con semillas conocidas como “oleaginosas”. No obstante, un segundo grupo de lípidos, los glicolípidos, se encuentran fundamentalmente en los forrajes proporcionados por las gramíneas y las leguminosas. La producción de leche se maximiza cuando los lípidos suponen un 5% de la materia seca. Si se ingiere más se reduce la cuantía de proteína en la leche y la vaca ingiere menos alimento.

[Índice](#)