

Lipidoak molekula organikoen multzoak dira, nagusiki karbonoak eta hidrogenoak osatuta eta neurri txikiagoan oxigenoak (lipido bakunak), eta fosforoa, sufrea eta nitrogenoa ere izan ditzakete (lipido konplexuak). Ezin dira uretan disolbatu. Gantza abereengandik eratorritako lipidoetariko bat da (nagusia), baina “gantza” eta “lipidoa” ez dira sinonimoak. Lipidoek funtzio desberdinak dituzte gorputzetan, energia-erresebak, egituraren osaera (zelulen mintzena) edo hormonien erregulazioa, kasu. A, D, E eta K bitaminak lipodisolbagarriak dira, hau da, gantzekin batera baino ezin dira digeritu, xurgatu eta garraiatu. Lipidoak bi taldetan banatzen dira: (a) lipido saponifikagarriak, gantz-azidoak dituztenak eta (b) lipido saponifikaezinak, ez dituztenak. Gantz-azidoak lehenengoen oinarritzko osagaiak dira eta, era berean, bi mota daude: gantz-azido saturatuak eta saturatu gabeko gantz-azidoak (insaturatuak). Azken hauei “funtsezko gantz-azidoak” ere deritze eta garrantzitsuak dira abereen osasunerako. Landare-olioetan aurkitzen dira. Bazketan lipido-kopuru txikiak baino ez dira aurkitzen, gehiago aurkitzen dira “oleaginosoak” deritzen haziak dituzten landareetan. Hala ere, lipidoen bigarren talde bat, glikolipidoak, funtsean gramineoek eta leguminosoek emandako bazketan aurkitzen dira. Esne-ekoizpena maximizatu egiten da lipidoak materia lehorraren % 5 direnean. Gehiago janez gero, esnearen proteina-edukia murriztu egiten da eta behiak elikagai gutxiago jaten du.

[Aurkibidea](#)