**Применение жиров.**

Жиры используют в пищу.

Для изготовления косметических средств (кремов, масок, мазей).

Имеют лекарственное значение: касторовое, облепиховое масло, рыбий жир, гусиный жир.

Для подкормки сельскохозяйственных животных (сельдевый жир, тюлений жир).

Некоторые растительные масла используют для производства олиф.

Сырьем для производства маргарина являются многие растительные масла и китовый жир.

Животные жиры в производстве мыла, стеариновых свечей.

Для получения глицерина, смазочных материалов.

**Биологическая роль жиров.**

**Структурная функция**. Липиды принимают участие в построении мембран клеток всех органов и тканей. Участвуют в образовании биологически важных соединений.

**Энергетическая функция**. Липиды обеспечивают 25-30% всей энергии, необходимой организму. При полном распаде 1 г жира выделяется 38,9 кДж энергии, что примерно в 2 раза больше по сравнению с углеводами и белками.

**Функция запасания питательных веществ.** Жиры являются своего рода энергетическими консервами. Жировыми депо.

**Функция терморегуляции**. Жиры плохо проводят тепло. Они откладываются под кожей, образуя у некоторых животных большие скопления. Так у кита слой подкожного жира достигает 1 м. Это позволяет теплокровному животному жить в холодной воде. У многих млекопитающих существует специальная жировая ткань, играющая в основном роль терморегулятора, своеобразного биологического «обогревателя». Эту ткань называют «бурым жиром». Она имеет бурый цвет из-за того, что очень богата митохондриями красно-бурой окраски из-за находящихся в них железосодержащих белков.

**Жир – поставщик так называемой метаболической воды**: при окислении 100 г жира выделяются 107 мл воды.