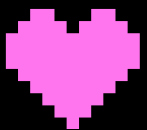
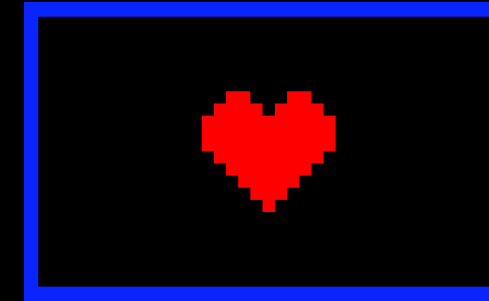
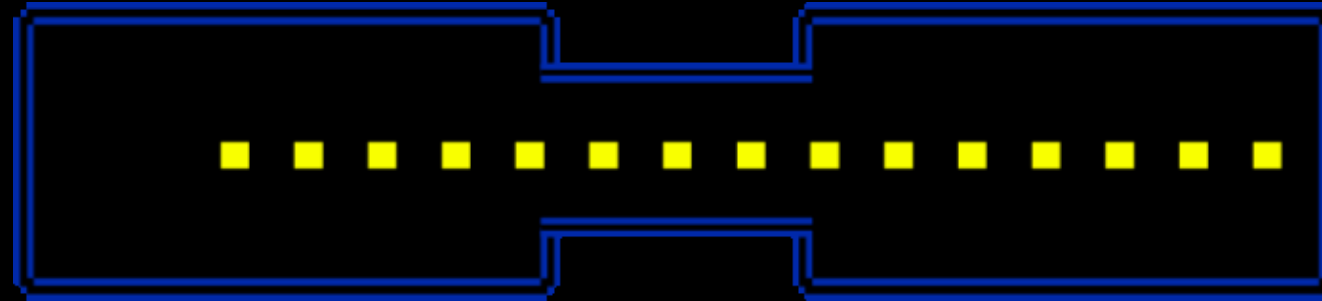
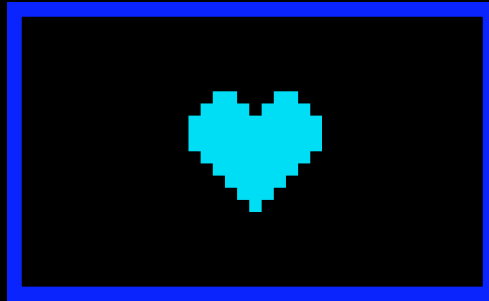


LES LIPIDES

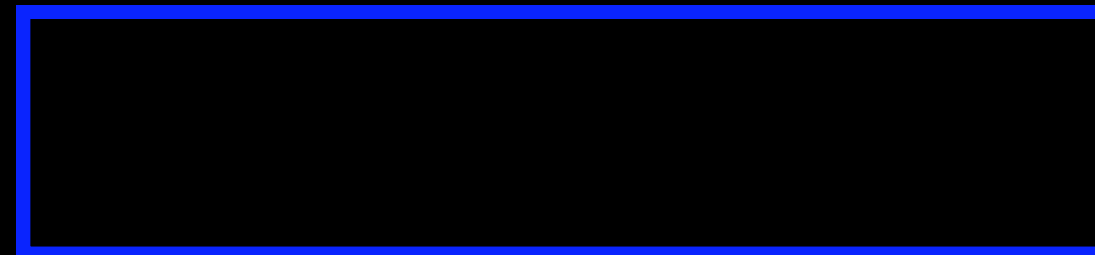
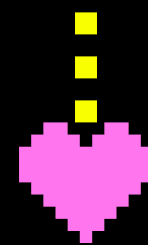
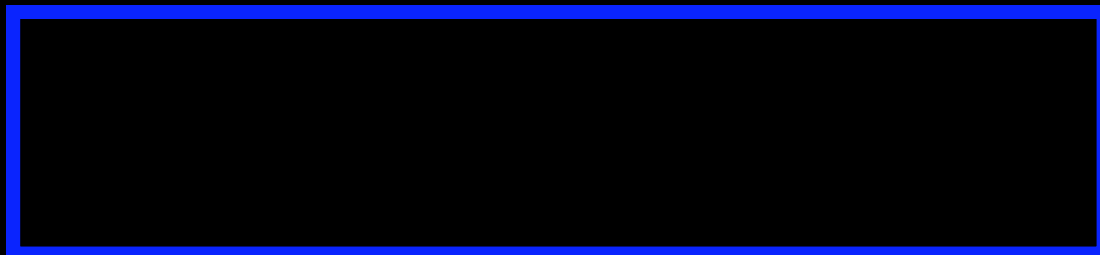
# QCMs TIMEEEEE

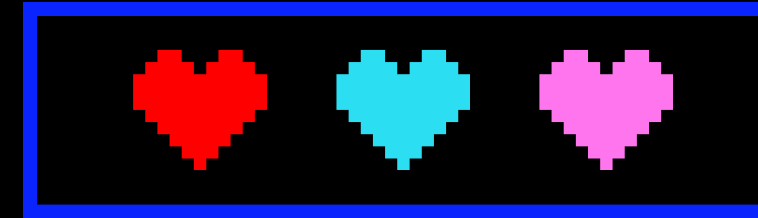
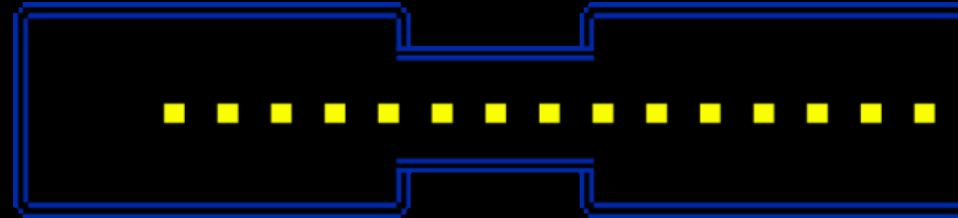
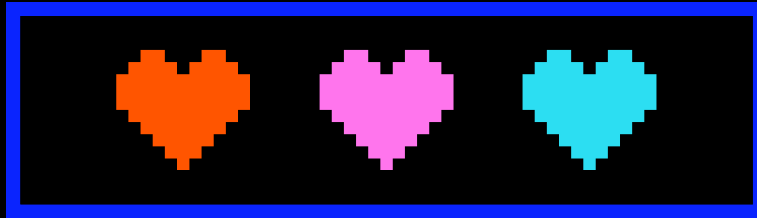
START!





ARE YOU READY?





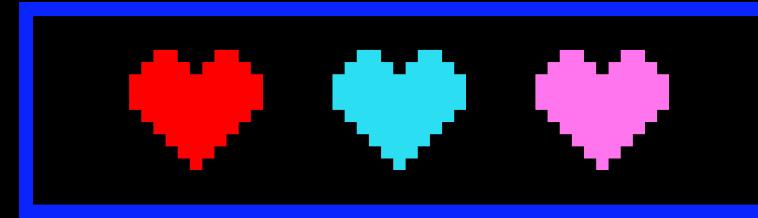
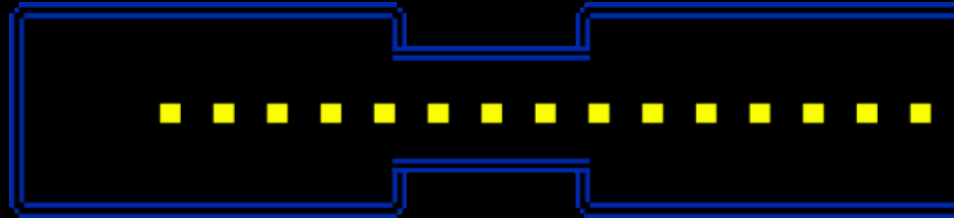
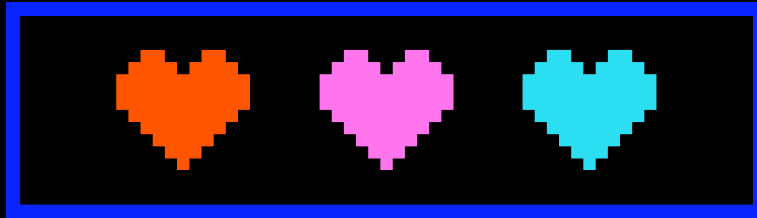
## LES LIPIDES REPRÉSENTENT :

a. 15 % du poids corporel total

b. 50% du poids corporel total

c. un groupe homogène de molécules hydrophiles

d. un groupe hétérogène de molécules organiques hydrophobes ou amphiphiles



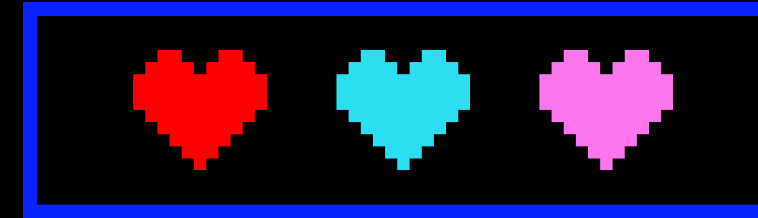
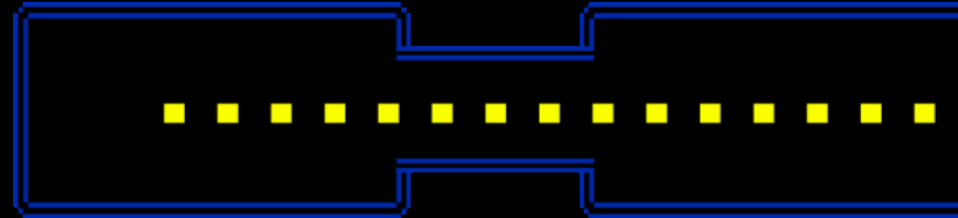
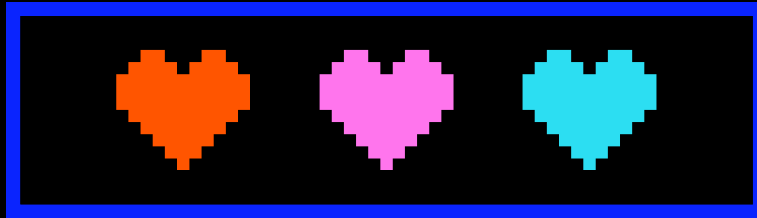
## LES LIPIDES REPRÉSENTENT :

a. 15 % du poids corporel total

b. 50% du poids corporel total

c. un groupe homogène de molécules hydrophiles

d. un groupe hétérogène de molécules organiques hydrophobes ou amphiphiles



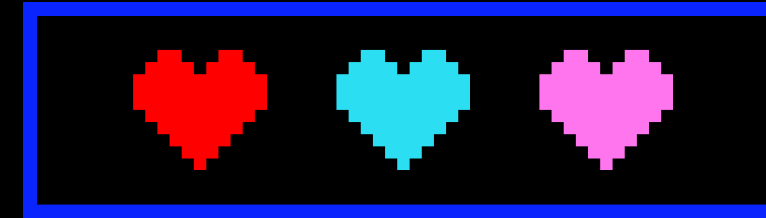
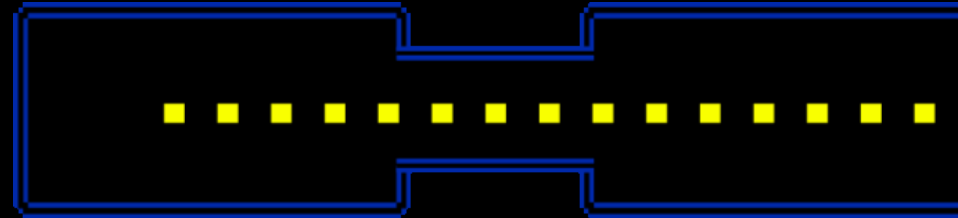
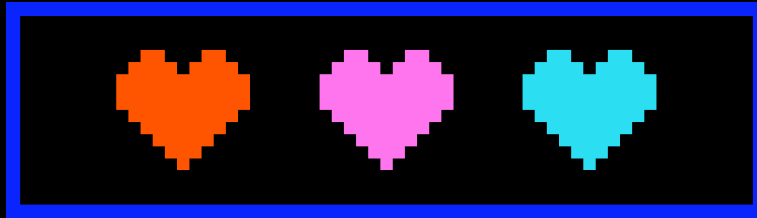
## LES FONCTIONS PRINCIPALES DES LIPIDES INCLUENT :

a. Réserve d'énergie

b. Structure des membranes biologiques

c. rôles biologiques spécifiques

d. rôle de messenger



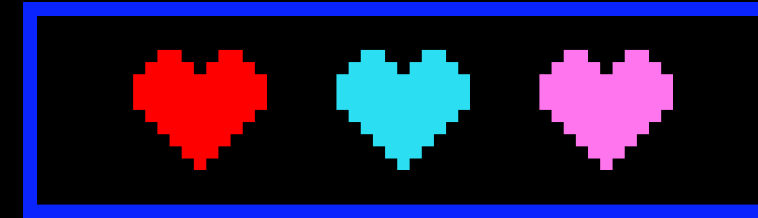
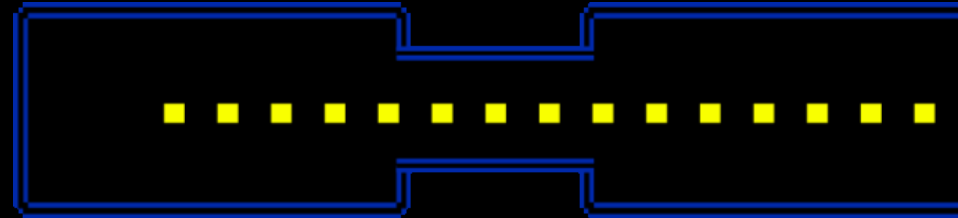
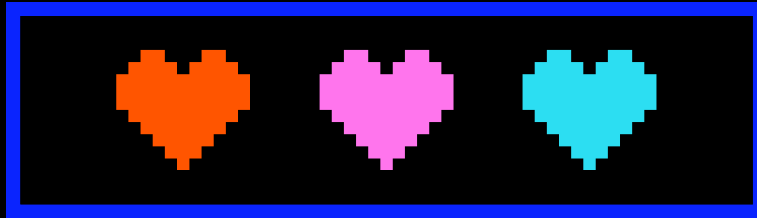
## LES FONCTIONS PRINCIPALES DES LIPIDES INCLUENT :

a. Réserve d'énergie

b. Structure des membranes biologiques

c. rôles biologiques spécifiques

d. Les lipides servent de messagers soit en tant que second messagers intracellulaires (ex : DAG, IP3), soit en tant qu'hormones lipidiques circulantes (stéroïdes, prostaglandines).



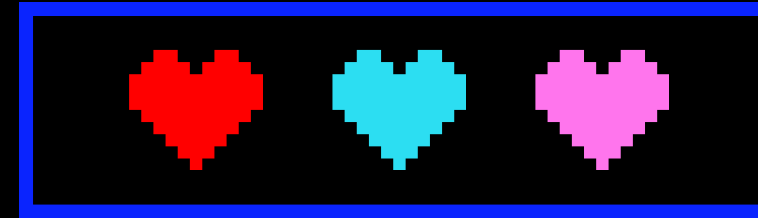
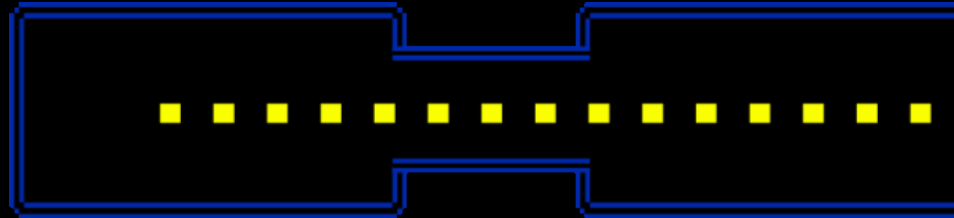
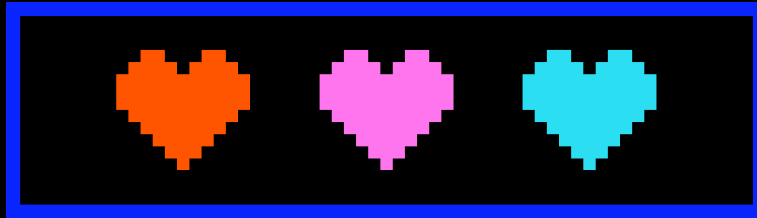
CONCERNANT LES PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES DES LIPIDES ILS SONT :

a. Solubles dans l'eau

b. Insolubles dans un solvant organique

c. Soluble dans de l'éther

d. Soluble dans du chloroforme



CONCERNANT LES PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES DES LIPIDES ILS SONT :

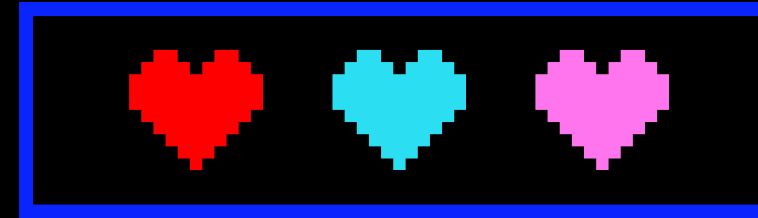
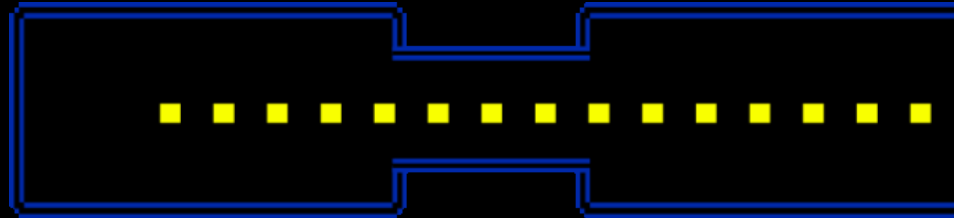
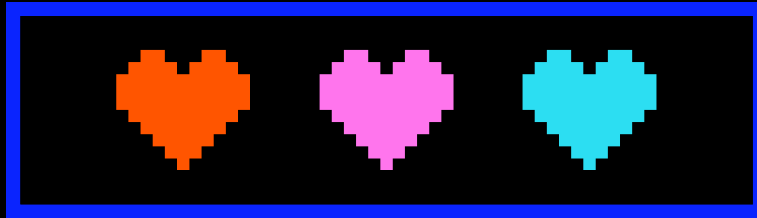
a. Soluble dans l'eau

INSOLUBLE dans l'eau mais SOLUBLE dans un solvant organique (comme les exemples en c et d)

les dans un organique

c. Soluble dans de l'éther

d. Soluble dans du chloroforme



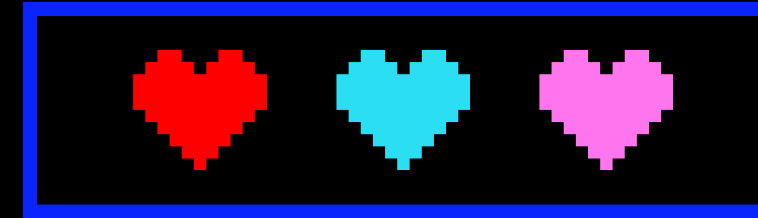
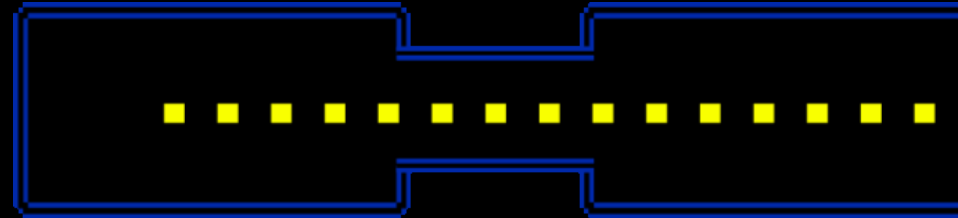
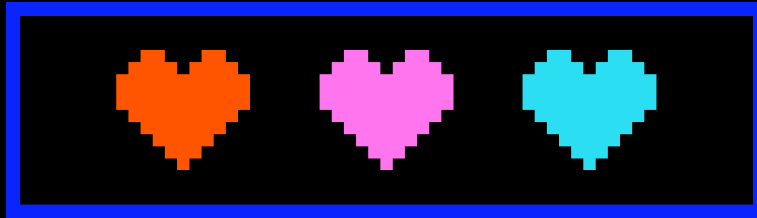
## LA CLASSIFICATION DES LIPIDES DISTINGUE :

a. Lipides simples : C,  
H, O uniquement

b. Les lipides  
complexes : C, H, O + N,  
P, S, oses

c. Lipides aromatiques  
(benzène + OH)

d. Lipides peptidiques



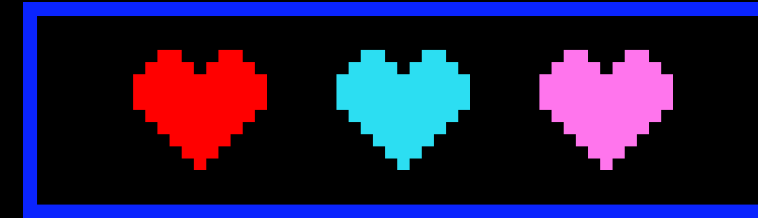
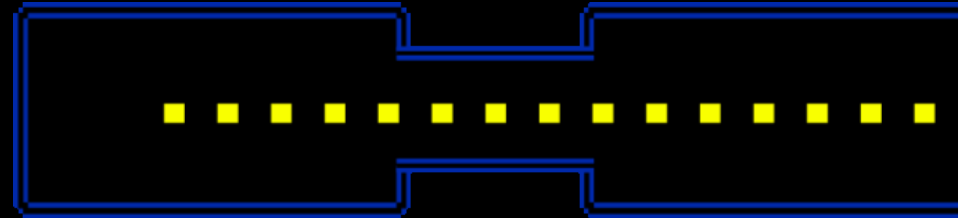
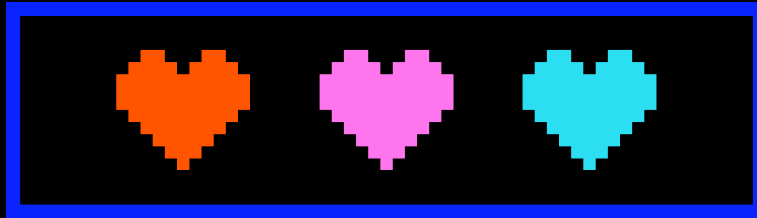
## LA CLASSIFICATION DES LIPIDES DISTINGUE :

a. Lipides simples : C,  
H, O uniquement

b. Les lipides  
complexes : C, H, O + N,  
P, S, oses

c. Lipides aromatiques  
(benzène + OH)

d. Lipides peptidiques



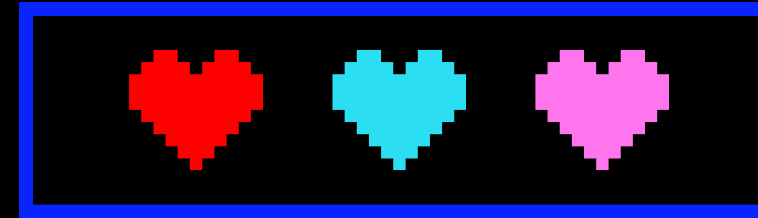
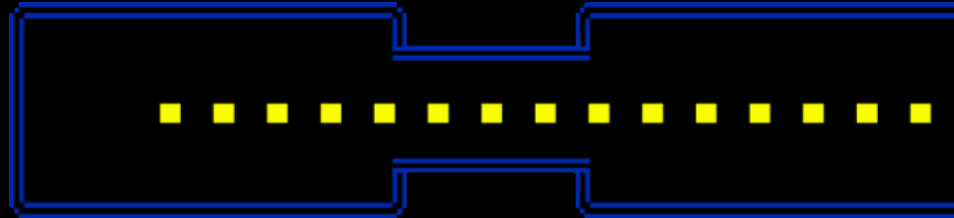
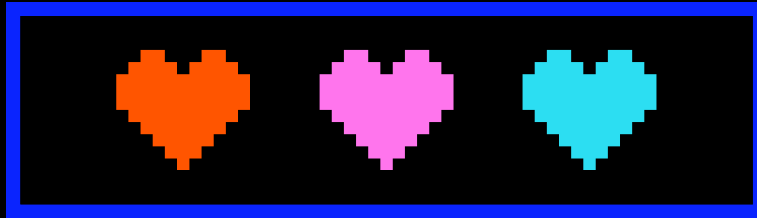
## LES ACIDES GRAS (AG) NATURELS POSSEDENT GENEERALEMENT :

a. Une seule fonction  
carboxyle uniquement

b. Une chaîne aliphatique  
hydrophobe (souvent  
paire en nombre de C)

c. Une chaîne aliphatique  
pouvant être  
uniquement saturée

d. Jusqu'à 6 doubles  
liaisons (souvent en  
configuration CIS)



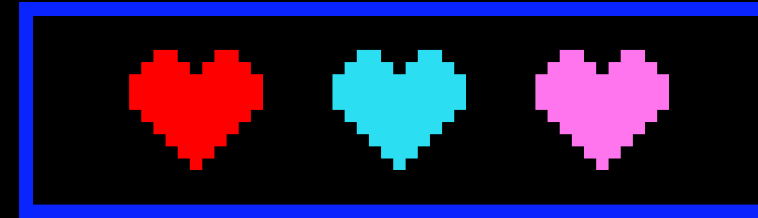
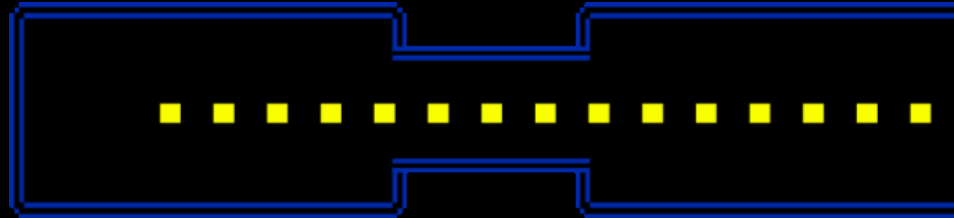
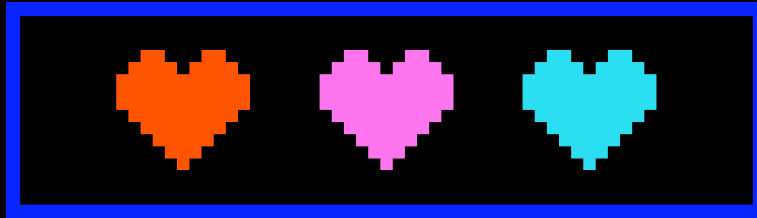
## LES ACIDES GRAS (AG) NATURELS POSSEDENT GÉNÉRALEMENT :

a. MONOcarboxylique (1  
seulement)

b. Une chaîne aliphatique  
hydrophobe (souvent  
paire en nombre de C)

c. saturée ou Insaturée  
(y'a les 2)

d. cf le mnémotechnique  
des 6



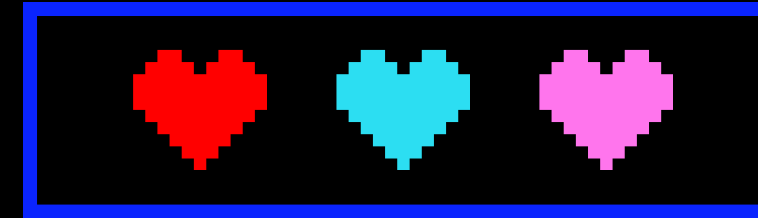
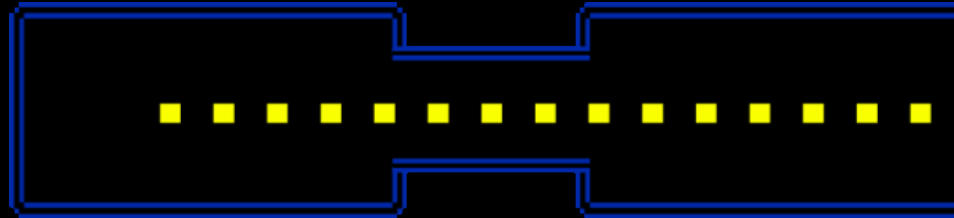
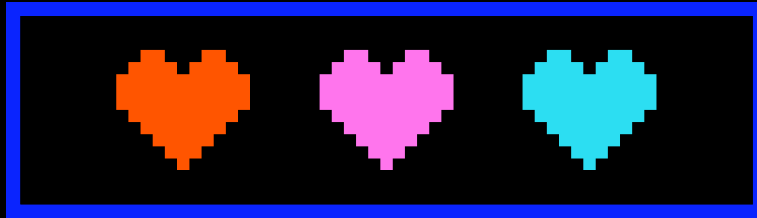
## LES AG INSATURÉS :

a. Peuvent être monoinsaturés ou polyinsaturés

b. Ont des doubles liaisons généralement conjuguées ( $\Delta 9, \Delta 10, \Delta 11$ )

c. Ont des doubles liaisons en position malonique

d. Peuvent présenter une nomenclature abrégée de type C18:1( $\Delta 9$ )



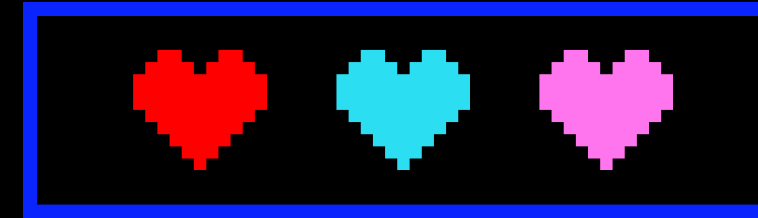
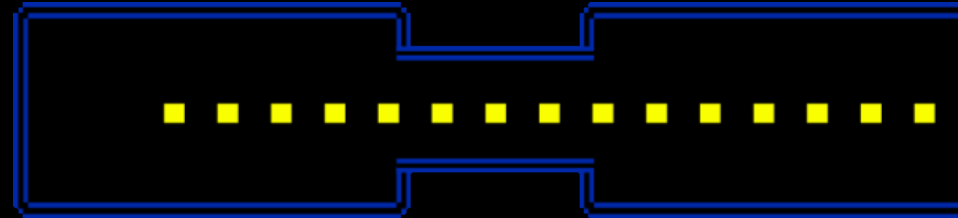
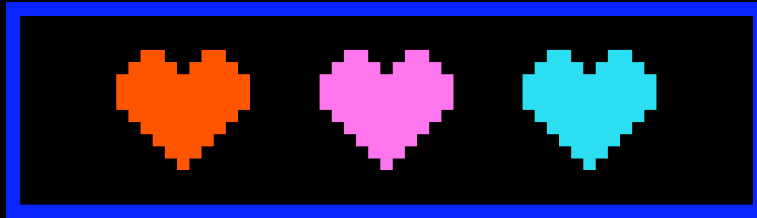
## LES AG INSATURÉS :

a. mono = 1  
poly = +1

b. FAUX : dans les AG naturels, les doubles liaisons sont isolées et séparées par un groupe méthylène (-CH<sub>2</sub>-), donc non conjuguées

c. Séparés  
par 3C

d. Peuvent présenter une nomenclature abrégée de type C18:1(Δ9)



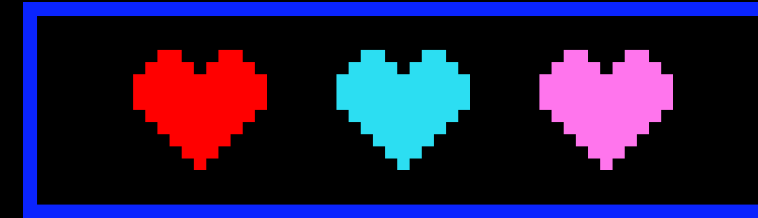
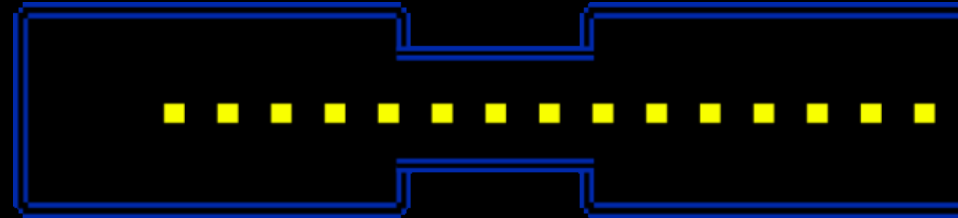
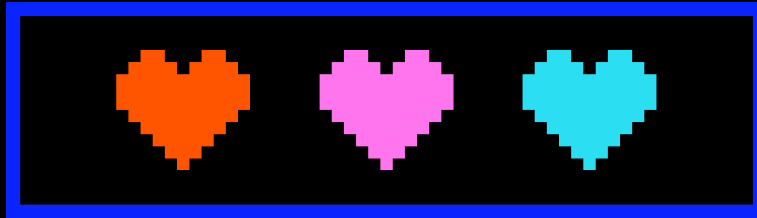
## LES ACIDES GRAS INDISPENSABLES :

a. Sont synthétisés par  
l'organisme

b. Incluent l'acide  
linoléique (C18:2  $\Delta$ 9,12)

c. Incluent l'acide  
arachidonique (C20:4  
 $\Delta$ 5,8,11,14)

d. Incluent l'acide alpha-  
linoléique (C18:3  $\Delta$ 9,12,15)



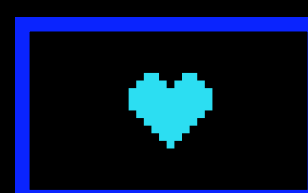
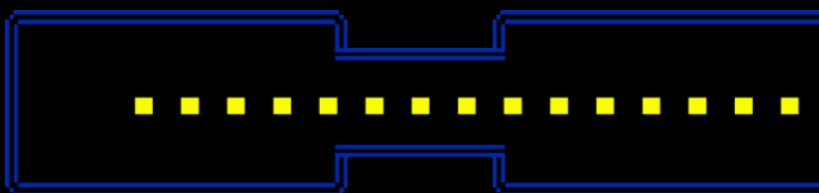
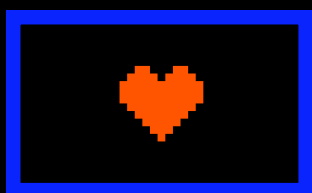
## LES ACIDES GRAS INDISPENSABLES :

a.!!! Par l'ALIMENTATION

b. Incluent l'acide  
linoléique (C18:2  $\Delta$ 9,12)

c. Incluent l'acide  
arachidonique (C20:4  
 $\Delta$ 5,8,11,14)

d. Incluent l'acide alpha-  
linoléinique (C18:3  $\Delta$ 9,12,15)



THANK  
YOU

END