

Introduction

Le corps gras est l'un des éléments essentiels de notre alimentation. Ils comprennent ; les huiles et les graisses d'origine végétale ou animale, et les beurres et les Margarines.

Les huiles et les graisses sont composés de Triglycérides et de constituants insaponifiables. Par contre les beurres et les Margarines sont constituées de deux phases ; il s'agit d'une émulsion d'une phase aqueuse dans une phase grasse, douée de propriétés plastiques. On peut différencier par l'aspect : Huile : liquide, Graisse : solide, Beurre et Margarine : Plastique.