

Acidi grassi saturi

n° atomi di C: n° doppi legami	nome comune	nome IUPAC	formula chimica	punto di fusione (°C)	fonti
4:0	acido butirrico	acido butanoico	$C_4H_8O_2$ $CH_3(CH_2)_2COOH$	-8	grassi del latte
5:0	acido valerico	acido pentanoico	$C_5H_{10}O_2$ $CH_3(CH_2)_3COOH$	-	-
6:0	acido caproico	acido esanoico	$C_6H_{12}O_2$ $CH_3(CH_2)_4COOH$	-3	grassi del latte
7:0	acido enantico	acido eptanoico	$C_7H_{14}O_2$ $CH_3(CH_2)_5COOH$	-	Infiorescenze della vite
8:0	acido caprilico	acido ottanoico	$C_8H_{16}O_2$ $CH_3(CH_2)_6COOH$	16	grassi del latte, grassi del cocco
9:0	acido pelargonico	acido nonanoico	$C_9H_{18}O_2$ $CH_3(CH_2)_7COOH$	-	-
10:0	acido caprinico	acido decanoico	$C_{10}H_{20}O_2$ $CH_3(CH_2)_8COOH$	31	grassi animali e vegetali
11:0	-	acido undecanoico	$C_{11}H_{22}O_2$ $CH_3(CH_2)_9COOH$	-	-
12:0	acido laurico	acido dodecanoico	$C_{12}H_{24}O_2$ $CH_3(CH_2)_{10}COOH$	43,2	grassi animali e vegetali
13:0	-	acido tridecanoico	$C_{13}H_{26}O_2$ $CH_3(CH_2)_{11}COOH$	-	-
14:0	acido miristico	acido tetradecanoico	$C_{14}H_{28}O_2$ $CH_3(CH_2)_{12}COOH$	53,9	grassi del latte, oli di pesce, grassi animali e vegetali
15:0	-	acido pentadecanoico	$C_{15}H_{30}O_2$ $CH_3(CH_2)_{13}COOH$	-	-

16:0	acido palmitico	acido esadecanoico	$C_{16}H_{32}O_2$ $CH_3(CH_2)_{14}COOH$	62,8	grassi animali e vegetali
17:0	acido margarico	acido eptadecanoico	$C_{17}H_{34}O_2$ $CH_3(CH_2)_{15}COOH$	-	grassi animali e vegetali
18:0	acido stearico	acido ottadecanoico	$C_{18}H_{36}O_2$ $CH_3(CH_2)_{16}COOH$	69,6	grassi animali e vegetali
19:0	-	acido nonadecanoico	$C_{19}H_{38}O_2$ $CH_3(CH_2)_{17}COOH$	-	-
20:0	acido arachico	acido eicosanoico	$C_{20}H_{40}O_2$ $CH_3(CH_2)_{18}COOH$	75,4	in piccole quantità nei semi vegetali e nei grassi animali
22:0	acido beenico	acido docosanoico	$C_{22}H_{44}O_2$ $CH_3(CH_2)_{20}COOH$	-	in piccole quantità nei semi vegetali e nei grassi animali, nella malattia di Gaucher
24:0	acido lignocerico	acido tetracosanoico	$C_{24}H_{48}O_2$ $CH_3(CH_2)_{22}COOH$	-	alcuni grassi vegetali, componente della sfingomieline
26:0	acido cerotico	acido esacosanoico	$C_{26}H_{52}O_2$ $CH_3(CH_2)_{24}COOH$	-	cera d'api, cera carnauba, grasso della lana
28:0	acido montanico	acido ottacosanoico	$C_{28}H_{56}O_2$ $CH_3(CH_2)_{26}COOH$	-	cere animali e vegetali
30:0	acido melissico	acido triacontanoico	$C_{30}H_{60}O_2$ $CH_3(CH_2)_{28}COOH$	-	cere animali e vegetali
32:0	acido laceroico	acido dotriacontanoico	$C_{32}H_{64}O_2$ $CH_3(CH_2)_{30}COOH$	-	-

Acidi grassi monoinsaturi

n° atomi di C: n° doppi legami	posizione dei doppi legami	nome comune	nome IUPAC	formula chimica	punto di fusione (°C)	fonti
16:1	7	acido palmitoleico	acido cis-7-esadecenoico	$C_{16}H_{30}O_2$ $CH_3(CH_2)_5CH=CH(CH_2)_7COOH$	-0,5	grassi del latte, grassi di riserva degli animali, oli di pesce, grassi vegetali
18:1	cis-9	acido oleico	acido cis-9-ottadecenoico	$C_{18}H_{34}O_2$ $CH_3(CH_2)_7CH=CH(CH_2)_7COOH$	16	olio di oliva, in tutti i grassi naturali
18:1	trans-9	acido elaidinico	acido trans-9-ottadecenoico	$C_{18}H_{34}O_2$ $CH_3(CH_2)_7CH=CH(CH_2)_7COOH$	-	nei grassi dei ruminanti
18:1	11	acido vaccenico	acido cis-11-ottadecenoico	$C_{18}H_{34}O_2$ $CH_3(CH_2)_5CH=CH(CH_2)_9COOH$	-	principalmente nei grassi dei ruminanti
20:1	11	acido gadoleico	acido cis-9-eicosenoico	$C_{20}H_{38}O_2$ $CH_3(CH_2)_7CH=CH(CH_2)_9COOH$	-	olio di colza
22:1	11	acido cetoleico	acido cis-11-docosenoico	$C_{22}H_{42}O_2$ $CH_3(CH_2)_9CH=CH(CH_2)_9COOH$	-	oli vegetali
22:1	13	acido erucico	acido cis-13-docosenoico	$C_{22}H_{42}O_2$ $CH_3(CH_2)_7CH=CH(CH_2)_{11}COOH$	-	olio di colza
24:1	15	acido nervonico	acido cis-15-tetracosenoico	$C_{24}H_{46}O_2$ $CH_3(CH_2)_7CH=CH(CH_2)_{13}COOH$	-	-

Acidi grassi polinsaturi

n° atomi di C: n° doppi legami	posizione dei doppi legami	nome comune	nome IUPAC	formula chimica	punto di fusione (°C)	fonti
18:2	9, 12	acido linoleico	acido 9,12-ottadecadienoico	$C_{18}H_{32}O_2$	-5	olio di girasole
18:2	9, 11	acido rumenico	acido 9,11-ottadecadienoico	$C_{18}H_{32}O_2$	-	latte, grassi di animali ruminanti
18:3	9, 12, 15	acido linolenico	acido 9,12,15-ottadecatrienoico	$C_{18}H_{30}O_2$	-11	pesce ricco di grassi, oli vegetali
18:4	6, 9, 12, 15	acido stearidonico	acido 6,9,12,15-ottadecatetraenoico	$C_{18}H_{28}O_2$	-	semi di canapa, olio di semi di ribes nero
20:4	5, 8, 11, 14	acido arachidonico	acido 5,8,11,14-eicosatetraenoico	$C_{20}H_{32}O_2$	-49,5	grassi animali, oli di pesce
20:5	5, 8, 11, 14, 17	acido timnodonico	acido 5,8,11,14,17-eicosapentaenoico	$C_{20}H_{30}O_2$	-	oli di pesce
22:5	7, 10, 13, 16, 19	acido clupanodonic	acido 7,10,13,16,19-docosapentaenoico	$C_{22}H_{34}O_2$	-	oli di pesce
22:6	4, 7, 10, 13, 16, 19	acido cervonico	acido 4,7,10,13,16,19-docosaesaenoico	$C_{22}H_{32}O_2$	-	oli di pesce