

Tableau 3.1 - Caractéristiques des acides gras les plus courants

Nom usuel	Nom systématique (nomenclature IUPAC)	Nombre de carbone	Point de fusion [°C]	Principales sources
<b>Acides gras saturés</b>				
ac. caproïque	hexanoïque	6	- 3,9	palmiers • coprah
ac. caprylique	octanoïque	8	16,5	palmiers • coprah
ac. pèlargonique	nonanoïque	9		acide gras mineur
ac. caprique	décanoïque	10	31,3	Lythracées ( <i>Cuphea spp.</i> )
ac. laurique	dodécanoïque	12	44,1	Lauracées (laurier) • cannelle • palmiste • coprah
ac. myristique	tétradécanoïque	14	54	Myristicacées (noix de muscade) et de nombreuses huiles (palmiste, coprah)
ac. palmitique	hexadécanoïque	16	63,1	presque toutes les huiles végétales et animales
ac. stéarique	octadécanoïque	18	69,5	de nombreuses huiles, en petites quantités
ac. arachidique	eicosanoïque	20	76,5	arachide
ac. béhénique	docosanoïque	22	80	graines de Légumineuses
ac. lignocérique	tétracosanoïque	24	86	huile d'arachide
ac. cérotique	hexacosanoïque	26	87,7	presque toutes les cires végétales
ac. montanique	octacosanoïque	28	91	Id.
ac. mélistique	triacontanoïque	30	93	Id.
<b>Acides gras insaturés</b>				
ac. lauroléique	dodécénoïque	12		acide gras mineur
ac. myristoléique	<i>cis</i> -9-tétradécénoïque	14		Myristicacées ( <i>Pycnanthus kombo</i> )
ac. palmitoléique	<i>cis</i> -9-hexadécénoïque	16	- 0,5	constituant mineur très répandu
ac. oléique	<i>cis</i> -9-octadécénoïque	18	13,4	toutes les huiles végétales
ac. élaïdique	<i>trans</i> -9-octadécénoïque	18	44	
ac. pétrosélinique	<i>cis</i> -6-octadécénoïque	18		persil
ac. linoléique	<i>cis</i> -9,12-octadécadiénoïque	18	- 5	très commun
ac. $\alpha$ -linoléinique	<i>cis</i> -9,12,15-octadécatriénoïque	18	- 11	ricin
ac. $\gamma$ -linoléinique	<i>cis</i> -6,9,12-octadécatriénoïque	18	- 10	<i>Borago spp.</i> • <i>Onosmodium spp.</i>
ac. arachidonique	<i>cis</i> -5,8,11,14-eicosatétraénoïque	20	- 49,5	graines de coton
ac. érucique	<i>cis</i> -13-docosénoïque	22	33	Brassicacées (colza, moutarde...)