

VALENZUELA B, Alfonso y MORGADO T, Nora. **LAS GRASAS Y ACEITES EN LA NUTRICION HUMANA: ALGO DE SU HISTORIA.** *Rev. chil. nutr.*, ago. 2005, vol.32, no.2, p.88-94. ISSN 0717-7518.

Las grasas y aceites, también identificadas como materias grasas, constituyen la forma mayoritariamente comestible de los lípidos. Actualmente muestran un gran desarrollo tecnológico y nutricional, aunque su utilización en la alimentación y en usos domésticos comenzó hace muchos siglos. La Revolución Industrial significó un salto cuantitativo en el conocimiento de las materias grasas. El francés Eugene Chevreul fue el iniciador de la investigación científica en grasas y aceites. Jean-Baptiste Dumas en Francia y Justus Liebig, en Alemania, dieron origen a los primeros conceptos sobre la importancia nutricional de las grasas y aceites. Hypolitte Mége-Mouriés desarrolló un procedimiento para obtener un producto similar a las actuales margarinas. El alemán Franz Knoop fue el descubridor del proceso bioquímico de metabolización de los ácidos grasos conocido como beta oxidación. Los norteamericanos George y Mildred Burr descubrieron la esencialidad de los ácidos grasos, y las investigaciones de los ingleses Haslan y Chick, en forma independiente, caracterizaron las primeras lipoproteínas. Este trabajo resume en forma no exhaustiva los primeros descubrimientos relacionados con el rol nutricional de las grasas y de los aceites

Palabras claves: grasas y aceites; materias grasas; lípidos; ácidos grasos esenciales; lipoproteínas; grasas y nutrición