

Lemak tepu *Saturated fat*

Lipid Lipids

Lemak tak tepu *Unsaturated fat*

1

Semua ikatan tunggal
Only have single bonds

1

Mengandungi sekurang-kurangnya satu ikatan ganda dua
Have at least one double bond

2

Semua ikatan antara atom karbon tepu. Oleh itu, tidak boleh membentuk ikatan kimia dengan atom hidrogen tambahan.
All bonds between carbon atoms are saturated. Hence cannot react with additional hydrogen atoms.

2

Ikatan ganda dua masih boleh menerima satu atau lebih atom hidrogen tambahan kerana atom karbon yang tidak tepu.
Carbon atoms are not saturated. Double bond can still receive one or more additional hydrogen atoms.

3

Wujud dalam bentuk pepejal pada suhu bilik.
Exist in solid form at room temperature.

3

Wujud dalam bentuk cecair pada suhu bilik.
Exist in liquid form at room temperature.

4

Mentega, marjerin, minyak sapi dan keju.
Butter, margarine, ghee and cheese

4

Minyak masak, minyak zaitun, minyak ikan dan minyak jagung
Cooking oil, olive oil, fish oil and corn oil