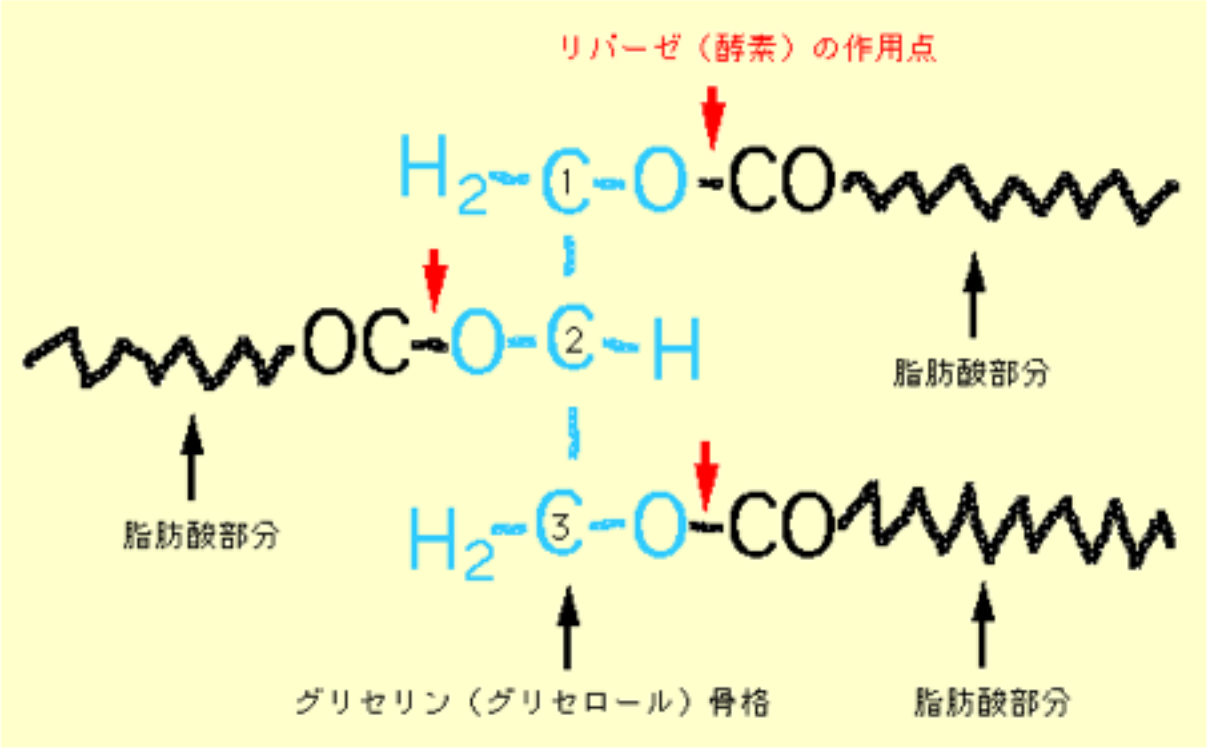
テレビにでてくる中性脂肪という用語

医学の教育を受けた方が中性脂肪と言うとき、それは下図の化合物（物質）を指している。しかし、多くの場合には、これを単に脂肪と表現しても、間違いを生じない。それではなぜ「中性」をつけるのだろうか。中性は、電気を帯びない（電荷を持たない）の意であろう。そうすると、「電気を帯びる」脂肪という表現が、対立してあるはずであるが、私の長い研究生活でそういう表現に出会ったことは、あるかないかぐらいである。

英語の脂肪（fat）には、脂身（あぶらみ）の意味もある。この流れをくむ用語が油脂工業界に存在し、常温で固体の下図化合物を「脂」といい、常温で液体のそれを「油」という。あわせて「油脂」である。

生化学を教育されると、表現の行き違いを避けるために、組織的に決められた化合物の名称を頭に浮かべる。生化学で推奨する油脂の同義語は、トリアシルグリセロールである。しかし、栄養学や油化学では、トリグリセリドの方が、はるかによく使われる。

ついでに触れると、油脂（脂肪）に作用する酵素がリパーゼである。リパーゼは、油脂と水から（加水分解して）、脂肪酸やグリセリン（グリセロール）を作り出す。脂肪酸のうち分子の小さいもの（下図でギザギザの短いもの）は、低級脂肪酸といい、バターやチーズの香りをもたらす。