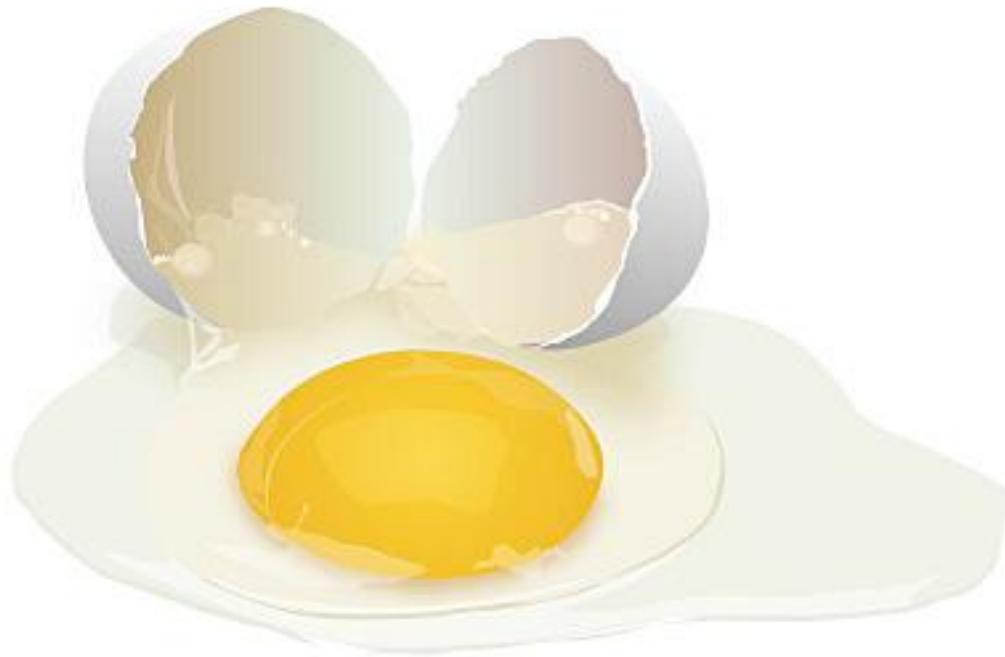


Органические вещества клетки.

Белки

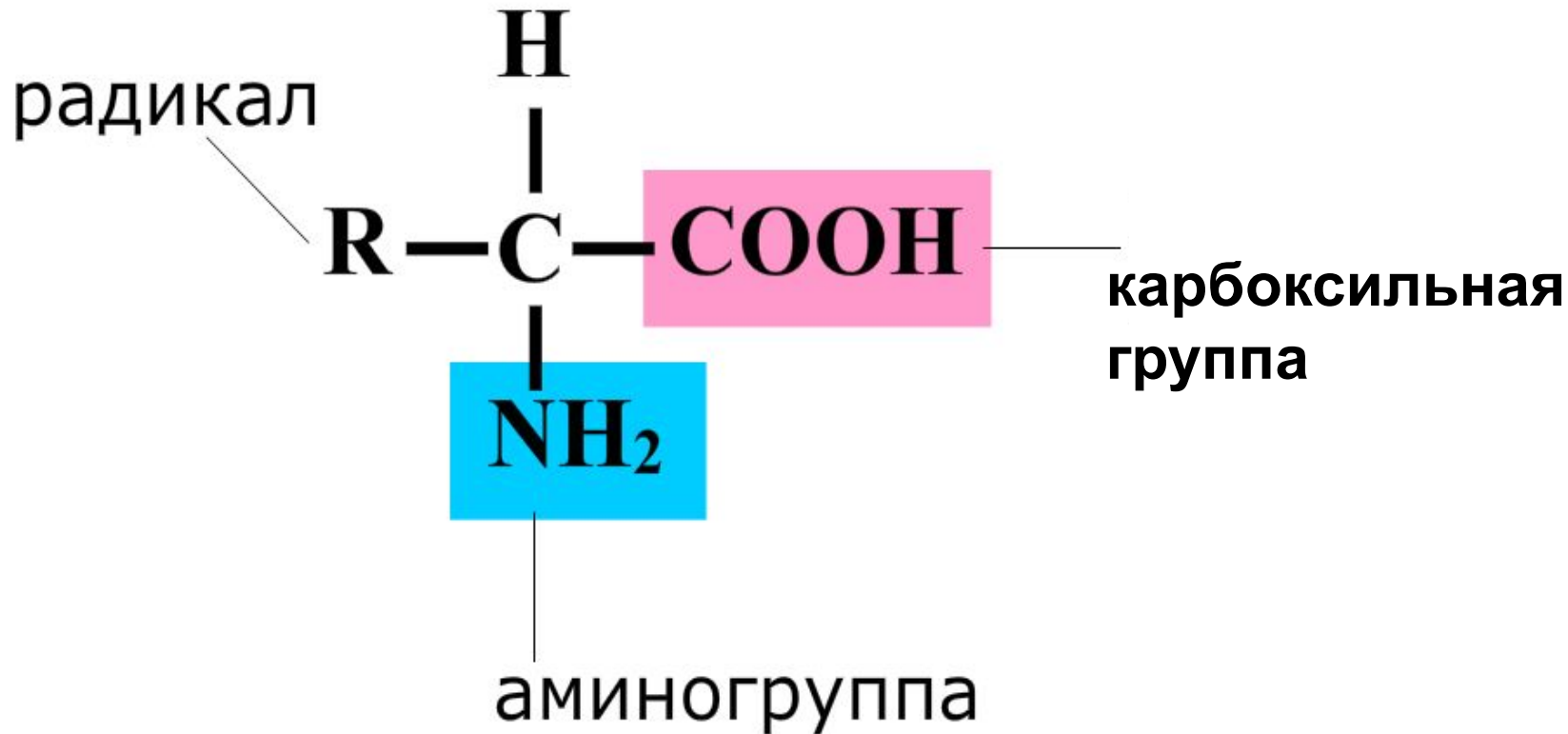


Белки, или протеины (греч. *protos* — первый)

**— это биополимеры, мономерами
которых являются аминокислоты**

В состав белков входит лишь
20 видов аминокислот

Строение аминокислот



Каждая из 20 аминокислот имеет одинаковую часть (**NH₂ — CH — COOH**) и отличается от любой другой аминокислоты R-группой, или **радикалом**

20 видов аминокислот

Цистеин (Цис,Cys) $\begin{array}{c} \text{CH}_2 - \text{CH} - \text{COOH} \\ \quad \\ \text{SH} \quad \text{NH}_2 \end{array}$	Фенилаланин (Фен,Phe) $\text{C}_6\text{H}_5 - \text{CH}_2 - \text{CH} - \text{COOH} \\ \\ \text{NH}_2$	Тирозин (Тир,Tyr) $\text{HO} - \text{C}_6\text{H}_4 - \text{CH}_2 - \text{CH} - \text{COOH} \\ \\ \text{NH}_2$	Лизин (Лиз,Lys) $\text{CH}_2 - \text{CH}_2 - \text{CH}_2 - \text{CH}_2 - \text{CH} - \text{COOH} \\ \quad \quad \quad \\ \text{NH}_2 \quad \quad \quad \text{NH}_2$
Пролин (Про,Pro) $\begin{array}{c} \text{CH}_2 - \text{CH}_2 \\ \quad \\ \text{CH}_3 - \text{N} - \text{CH} - \text{COOH} \\ \\ \text{H} \end{array}$	Валин (Вал,Val) $\begin{array}{c} \text{CH}_3 \\ \\ \text{CH} - \text{CH} - \text{COOH} \\ \quad \\ \text{CH}_3 \quad \text{NH}_2 \end{array}$	Аспарагин (Асн,Asn) $\text{O}=\text{C} - \text{CH}_2 - \text{CH} - \text{COOH} \\ \quad \quad \\ \text{NH}_2 \quad \quad \text{NH}_2$	Аргинин (Арг,Arg) $\begin{array}{c} \text{HN} \\ \parallel \\ \text{C} - \text{NH} - \text{CH}_2 - \text{CH}_2 - \text{CH}_2 - \text{CH} - \text{COOH} \\ \quad \quad \quad \\ \text{H}_2\text{N} \quad \quad \quad \text{NH}_2 \end{array}$
Серин (Сер,Ser) $\begin{array}{c} \text{CH}_2 - \text{CH} - \text{COOH} \\ \quad \\ \text{OH} \quad \text{NH}_2 \end{array}$	Аспарагиновая кислота (Асп,Asp) $\text{HOOC} - \text{CH}_2 - \text{CH} - \text{COOH} \\ \\ \text{NH}_2$	Гистидин (Гис,His) $\text{C}_4\text{H}_4\text{N} - \text{CH}_2 - \text{CH} - \text{COOH} \\ \\ \text{NH}_2$	Глутамин (Глн,Gln) $\text{O}=\text{C} - \text{CH}_2 - \text{CH}_2 - \text{CH} - \text{COOH} \\ \quad \quad \\ \text{NH}_2 \quad \quad \text{NH}_2$
Глицин (Гли,Gly) $\begin{array}{c} \text{H} - \text{CH} - \text{COOH} \\ \\ \text{NH}_2 \end{array}$	Триптофан (Трп,Trp) $\text{C}_8\text{H}_6\text{N}_2 - \text{CH}_2 - \text{CH} - \text{COOH} \\ \\ \text{NH}_2$	Метионин (Мет,Met) $\text{CH}_2 - \text{CH}_2 - \text{CH} - \text{COOH} \\ \quad \\ \text{S} - \text{CH}_3 \quad \text{NH}_2$	Глутаминовая кислота (Глу,Glu) $\text{HOOC} - \text{CH}_2 - \text{CH}_2 - \text{CH} - \text{COOH} \\ \\ \text{NH}_2$
Аланин (Ала,Ala) $\begin{array}{c} \text{CH}_3 - \text{CH} - \text{COOH} \\ \\ \text{NH}_2 \end{array}$	Лейцин (Лей,Leu) $\begin{array}{c} \text{CH}_3 \\ \\ \text{CH} - \text{CH}_2 - \text{CH} - \text{COOH} \\ \quad \\ \text{CH}_3 \quad \text{NH}_2 \end{array}$	Треонин (Тре,Thr) $\begin{array}{c} \text{CH}_3 - \text{CH} - \text{CH} - \text{COOH} \\ \quad \\ \text{OH} \quad \text{NH}_2 \end{array}$	Изолейцин (Иле,Ile) $\text{CH}_3 - \text{CH}_2 - \text{CH} - \text{CH} - \text{COOH} \\ \quad \\ \text{CH}_3 \quad \text{NH}_2$

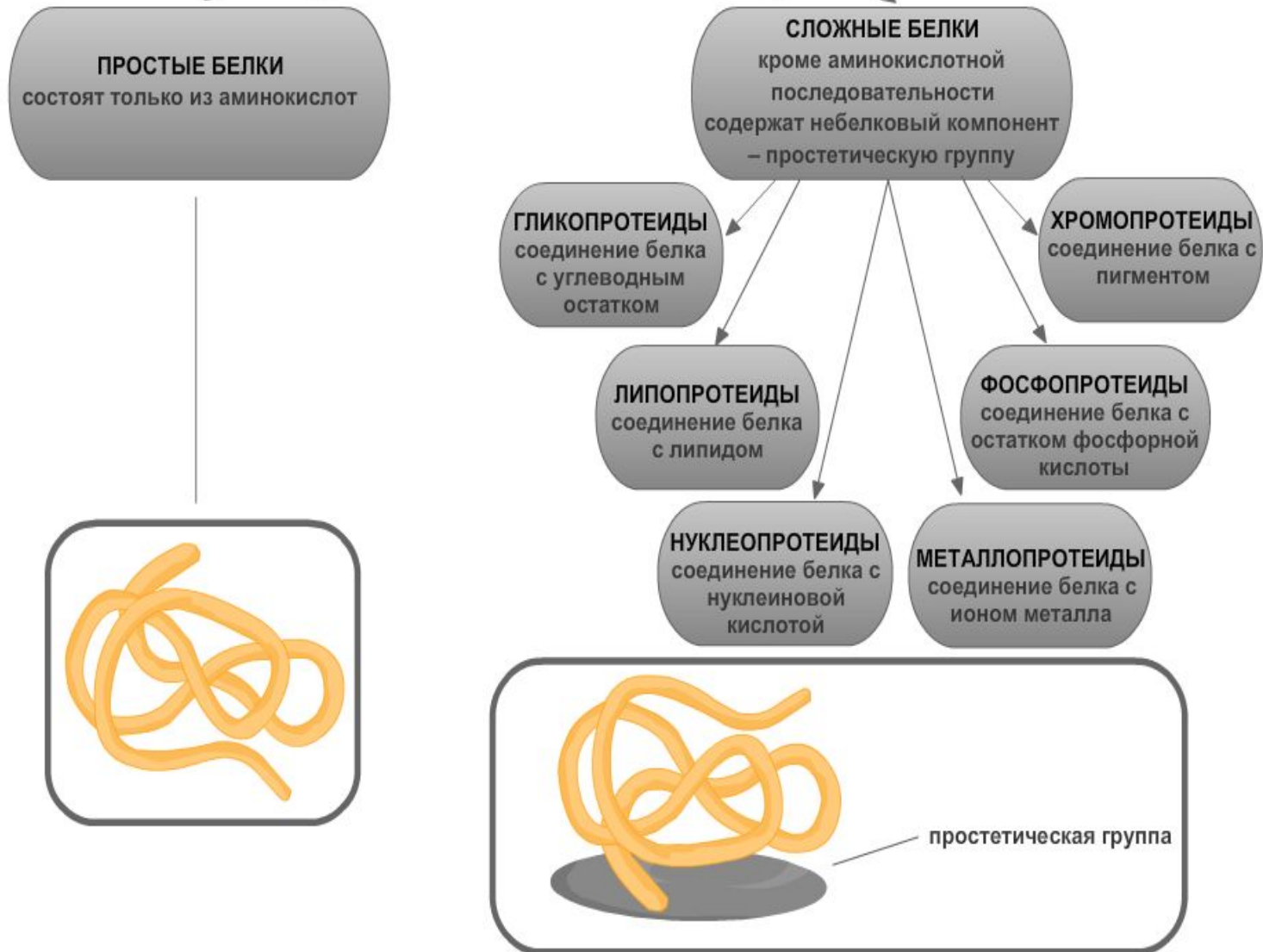
Аминокислоты различают:

1) Незаменимые — кислоты, которые не синтезируются клетками животных и человека и поступают в организм в составе белков пищи.

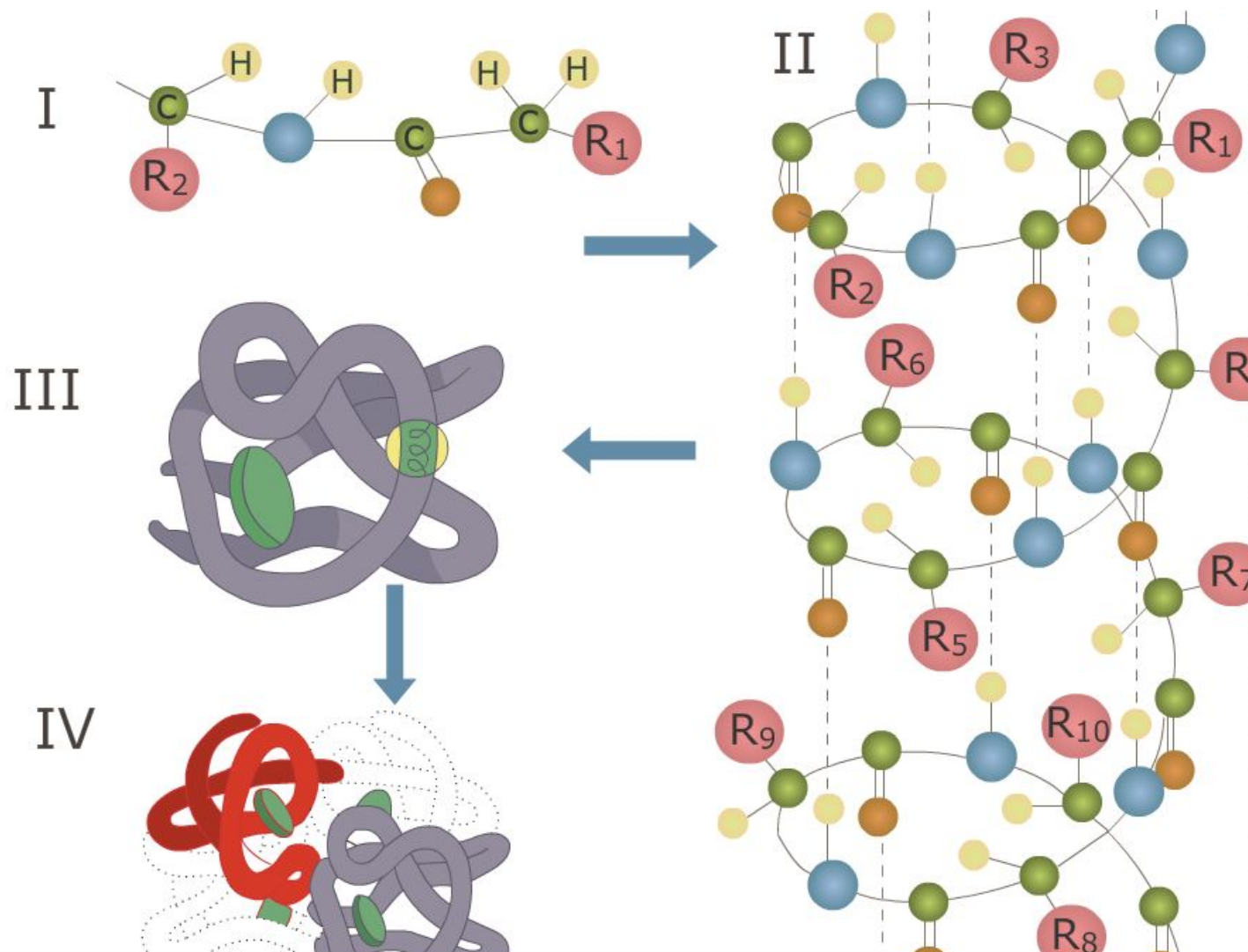
Для человека это **изолейцин, лейцин, лизин, метионин, фенилаланин, треонин, триптофан и валин**

2) Заменяемые аминокислоты способны синтезироваться в организме в достаточном количестве

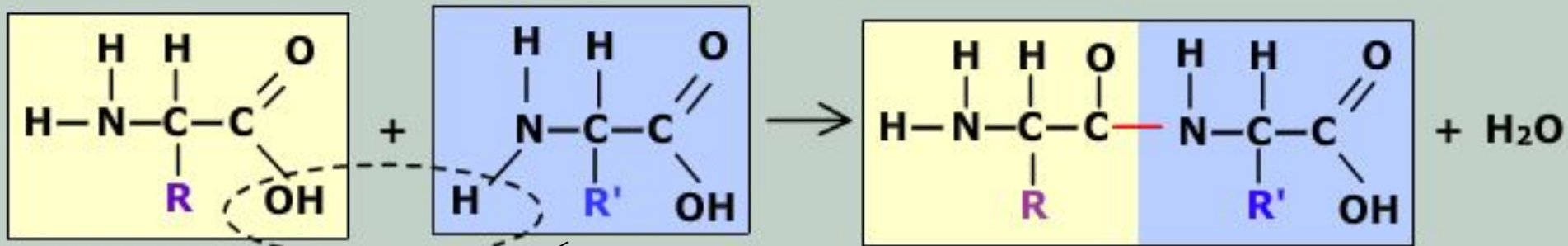
Классификация белков по химической структуре



Структуры белковых молекул



Первичная структура белка



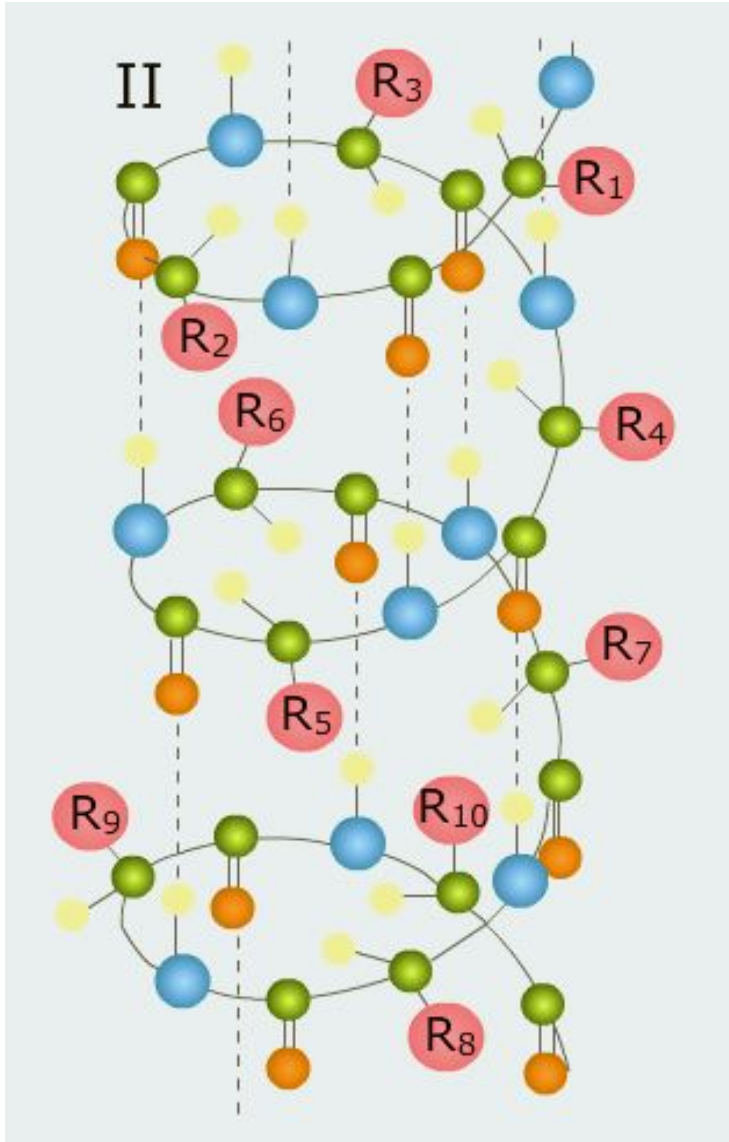
Здесь — пептидная связь

аминокислоты

белок (полипептид)

В состав белка могут входить несколько полипептидных цепей. Самые короткие белки содержат около 3-8 аминокислот, а самые длинные - до 1500 аминокислот.

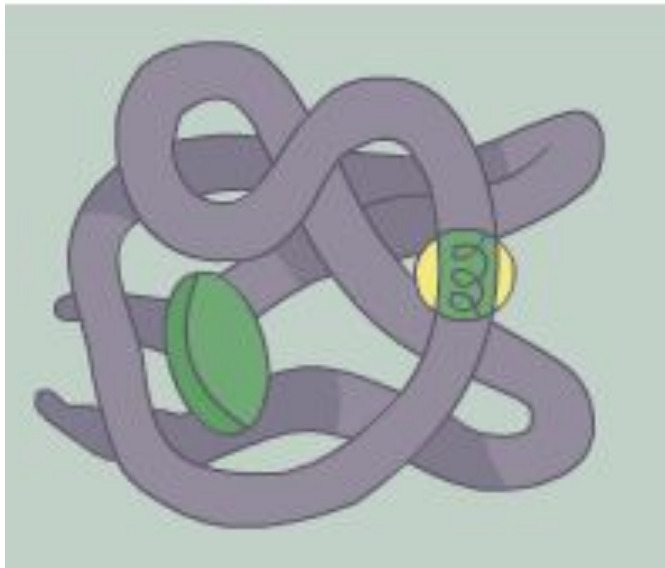
Вторичная структура — это спиральная форма полипептидной цепочки



возникает в результате
образования **водородных** связей
между близко расположенными
аминокислотными остатками

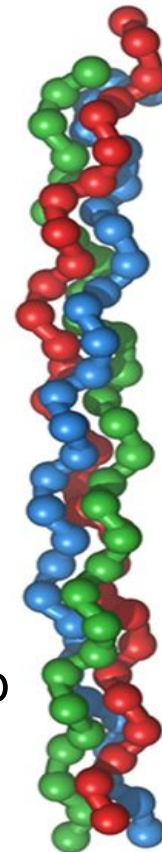
Третичная структура — это способ укладки в определенном объеме

Глобулярные белки

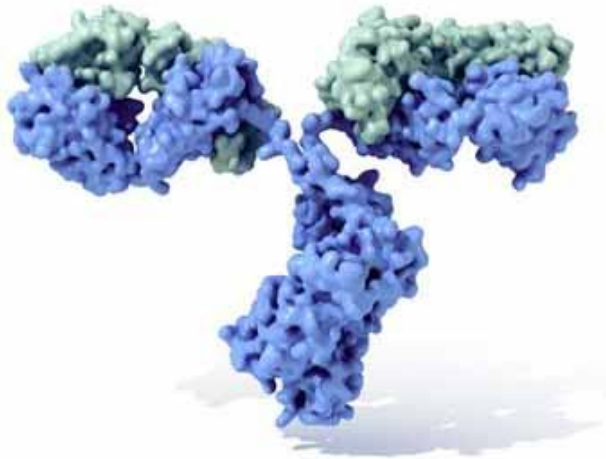


Формируется при взаимодействии вторичных структур и стабилизуется ионными, водородными и дисульфидными связями

Фибриллярные белки



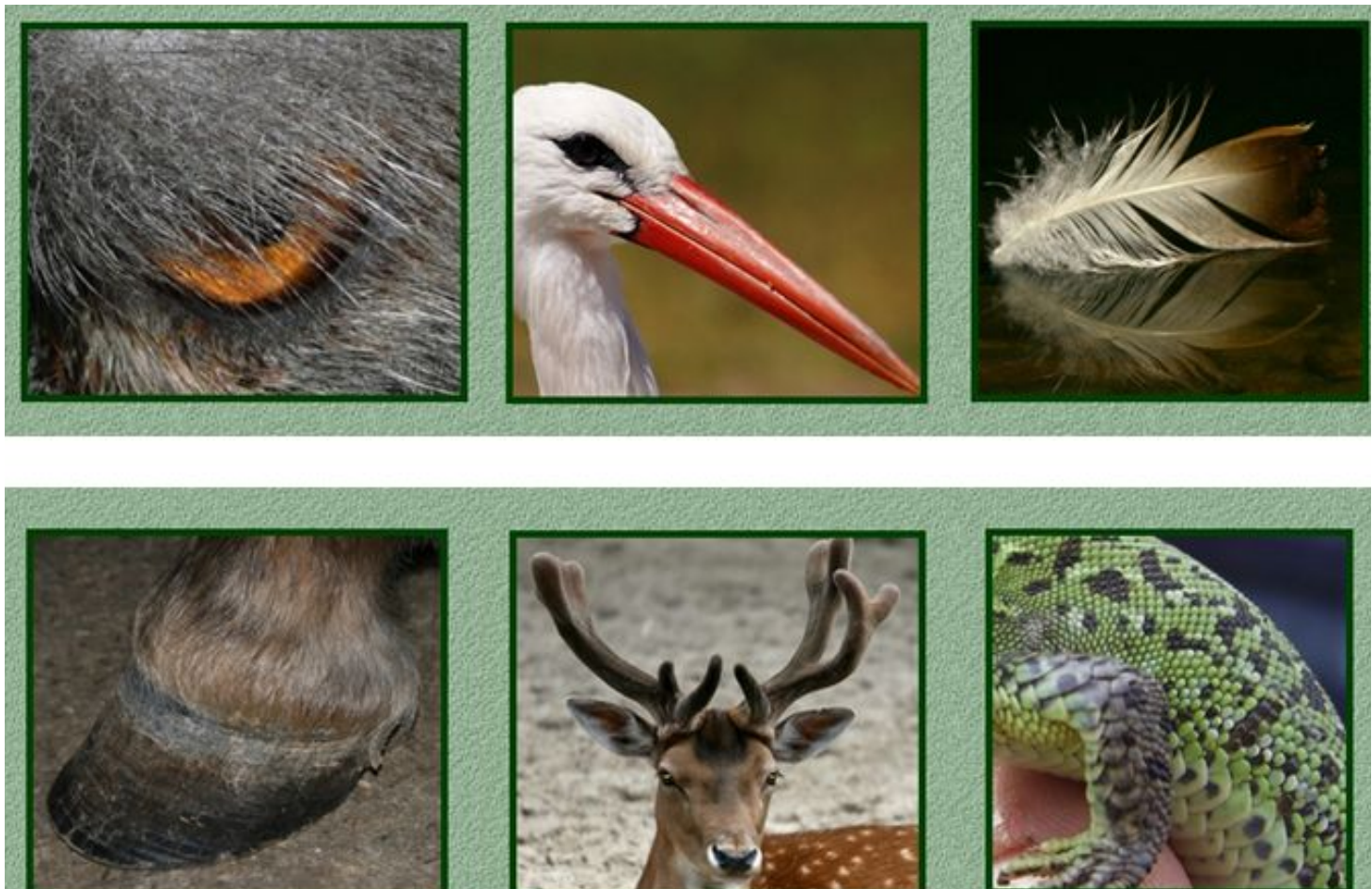
Глобулярный белок – иммуноглобулин



Иммуноглобулины (лат. *immunis* — свободный от повинностей; *globus* — шар) — содержатся в сыворотке крови позвоночных животных и человека, **связывают и обезвреживают проникающие в организм чужеродные белки и микроорганизмы.**

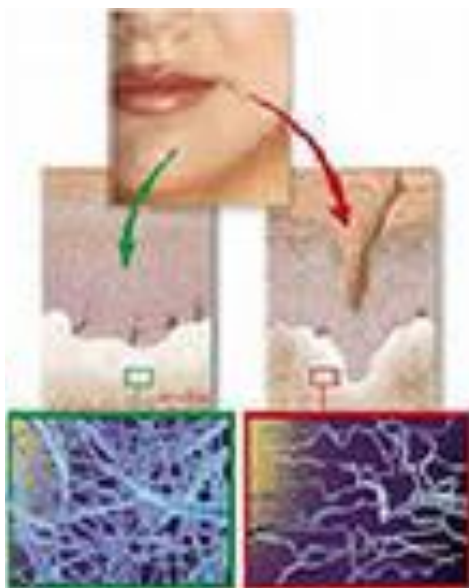
Фибриллярный белок – кератин

Кератины (греч. *kératos* — рог) — белки, волокна которых входят в состав рогового слоя кожи, волос, шерсти, перьев, чешуи, ногтей, рогов, клюва, копыт

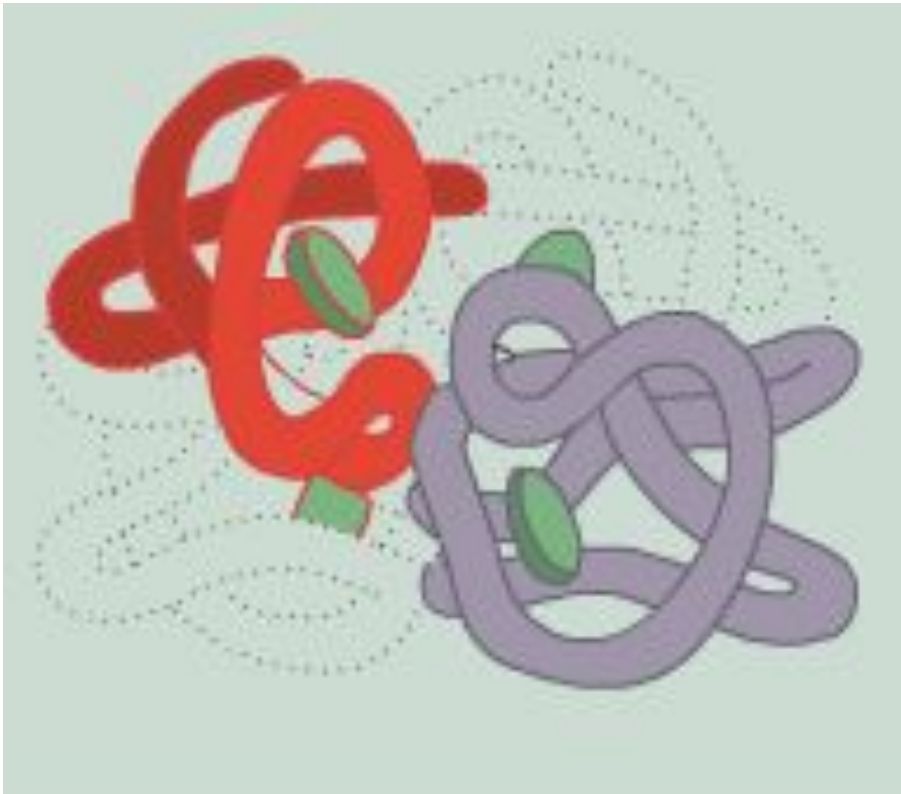


Фибриллярный белок - коллаген

Коллаген (греч. *kólla* — клей и *genés* — рождающий, рожденный) — белок, составляющий основу соединительной ткани животных (сухожилий, связок, хрящей, кожи, костей, чешуи рыб), выполняя главным образом опорные функции



Четвертичная структура –
объединение нескольких (двух и более) глобул
или фибрилл в единый комплекс

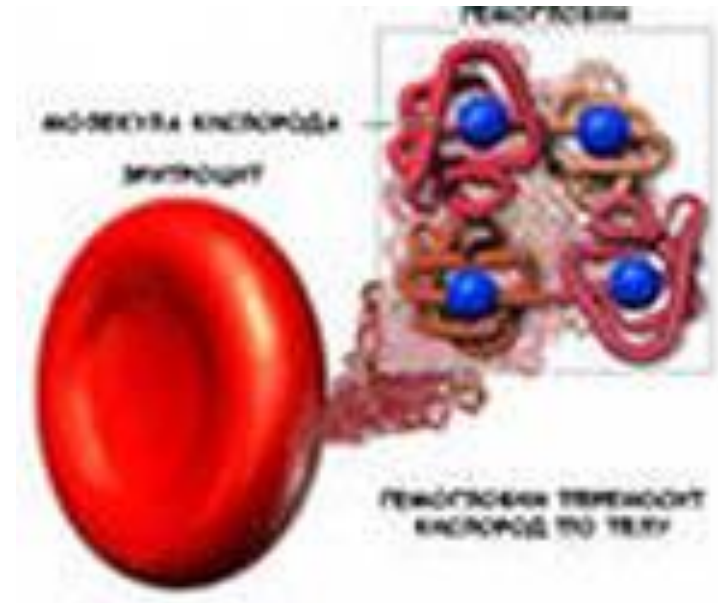


за счет гидрофильно-гидрофобных взаимодействий, а также при помощи водородных и ионных связей

Гемоглобѣн

(греч. *haima* — кровь и лат. *globus* — шар)

— красный железосодержащий пигмент крови человека, позвоночных и некоторых беспозвоночных животных. Выполняет функцию переноса кислорода из органов дыхания к тканям; играет также важную роль в переносе углекислого газа от тканей в органы дыхания.



Свойства белков

Денатурация белка (от [лат.](#) *de-* — приставка, отделение, удаление и [лат.](#) *nature* — природа) – **нарушение природных свойств и структуры белка**



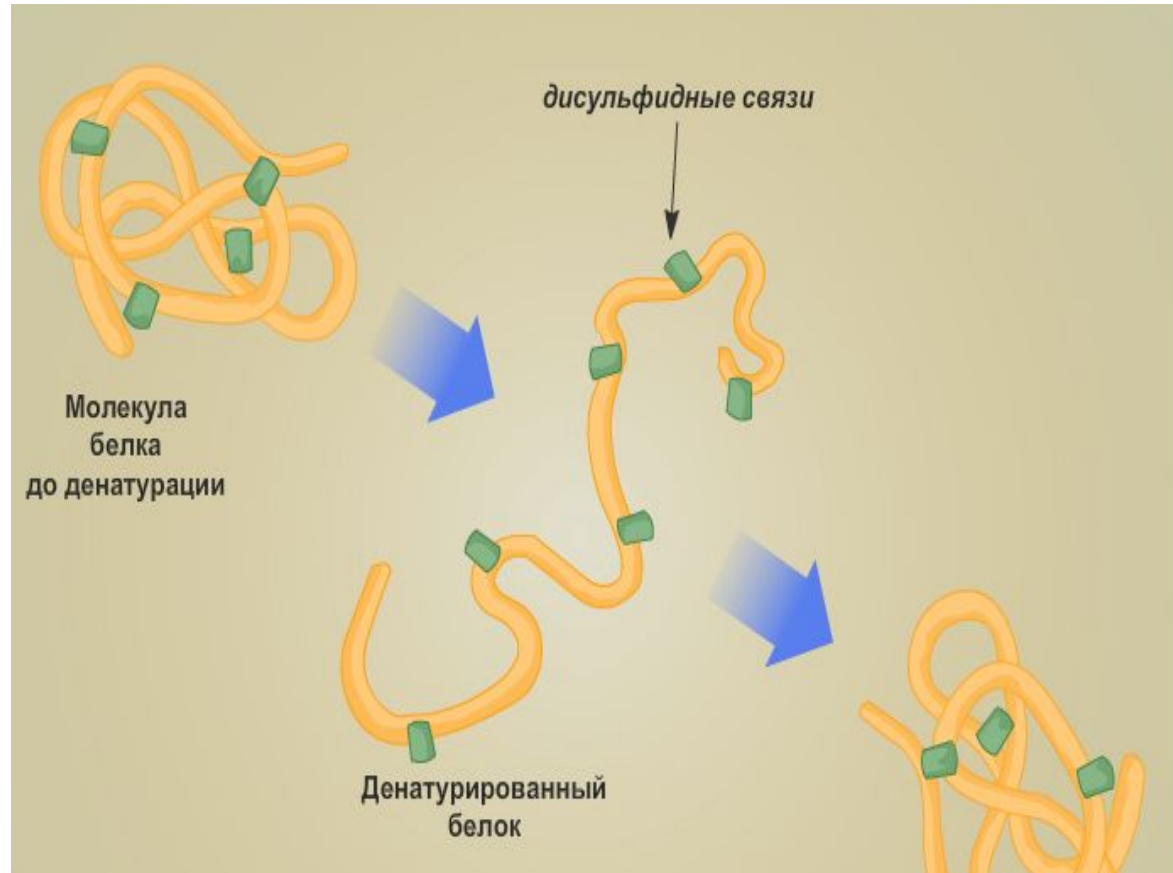
Причины денатурации:

- изменение температуры,
- радиация,
- сильные кислоты и щелочи,
- тяжелые Me ,
- органические растворители

Первоначально рвутся наиболее слабые связи, поэтому сначала утрачивается 4-ая, затем 3-ая и 2-ая структуры.

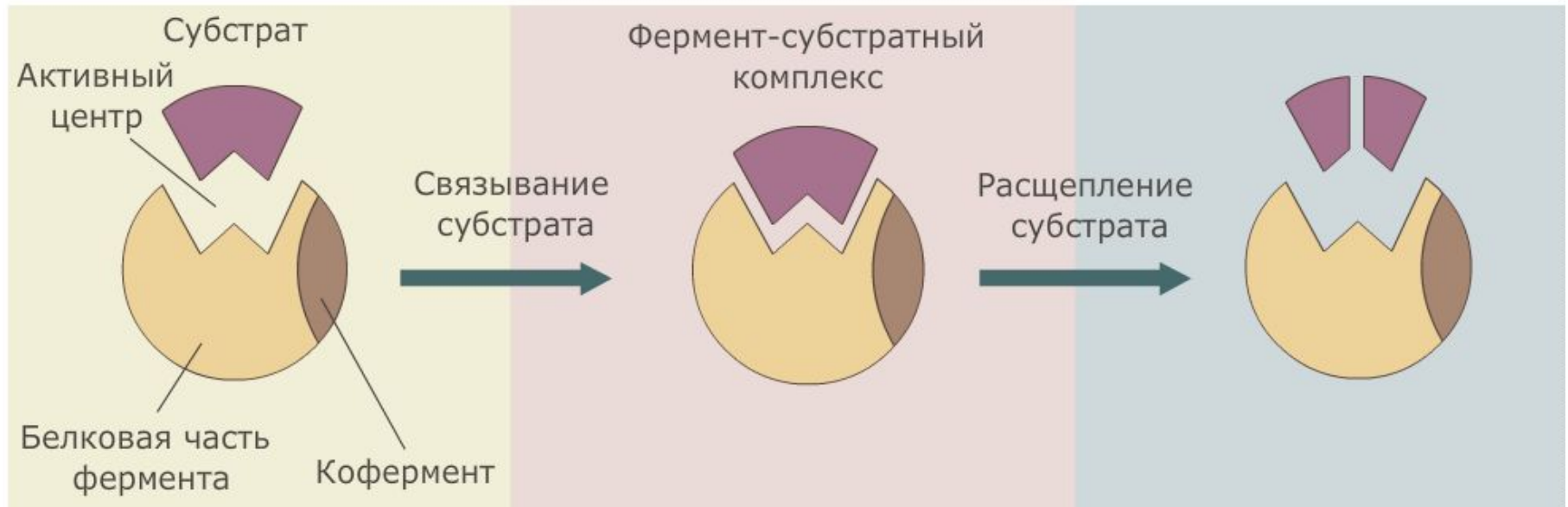
Денатурация может быть:

а) обратимой, если при денатурации первичная структура белка не нарушена, то при восстановлении нормальных условий белок способен восстанавливаться. Этот процесс носит название – **ренатурация**



б) необратимая, если восстановление структуры белка невозможно

Белки-ферменты



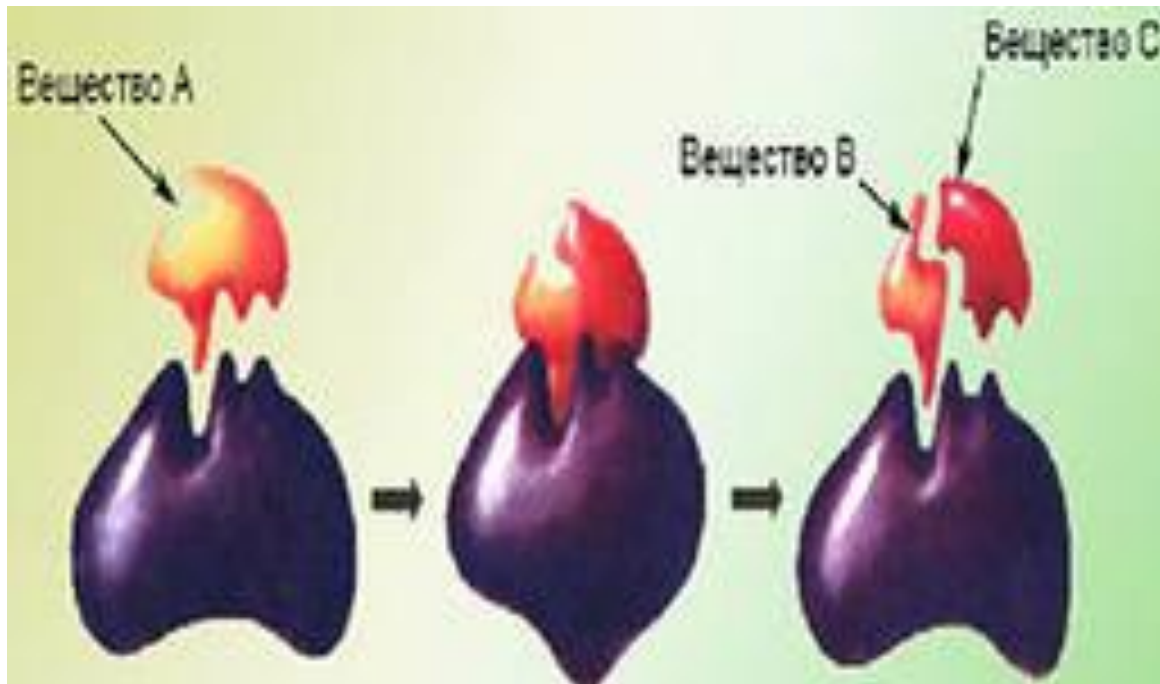
Ферменты (лат. *fermentum* — закваска) — специфические белковые катализаторы, присутствующие во всех живых клетках. Почти все биохимические реакции, протекающие в любом организме, катализируются соответствующими ферментами.

Вещество, на которое оказывает действие фермент, называется **субстратом**. Вещества, получающиеся в результате ферментативной реакции, называются **продуктами** реакции.

Функции белков

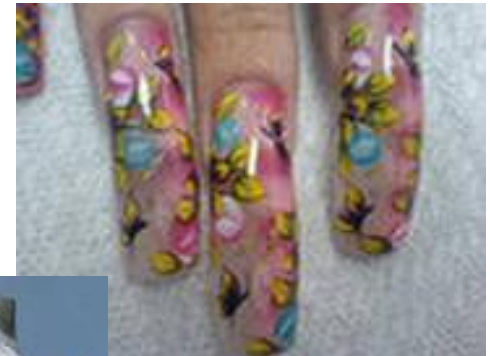
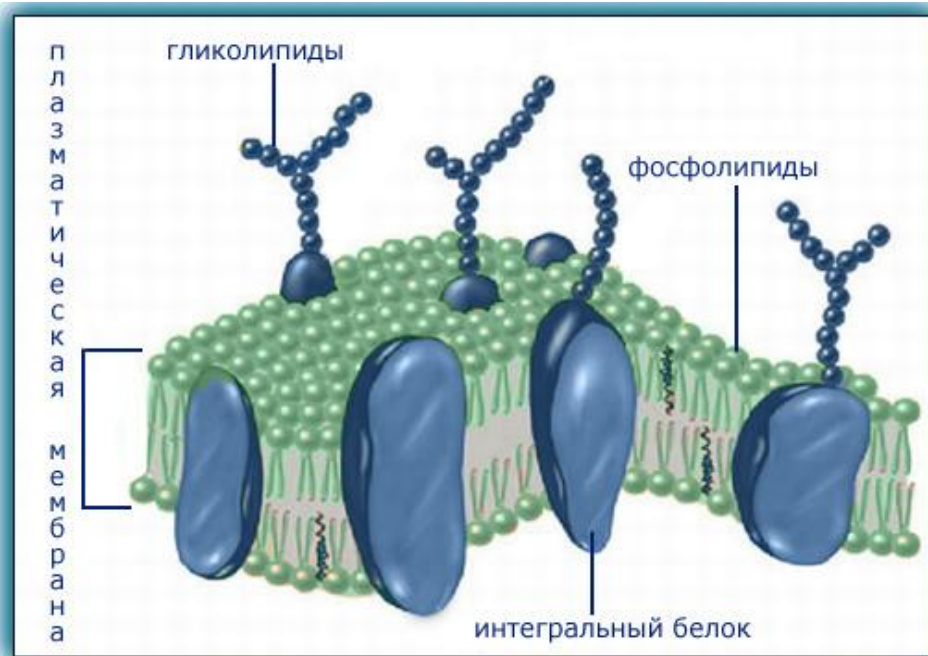
1. Каталитическая

Все биологические реакции протекают с огромной скоростью благодаря белкам-ферментам.



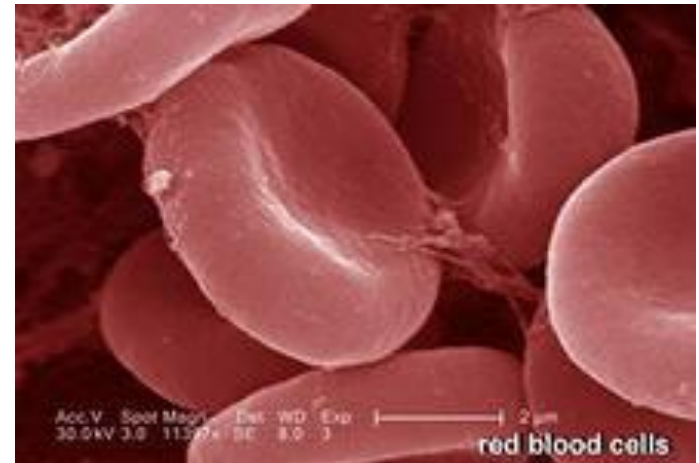
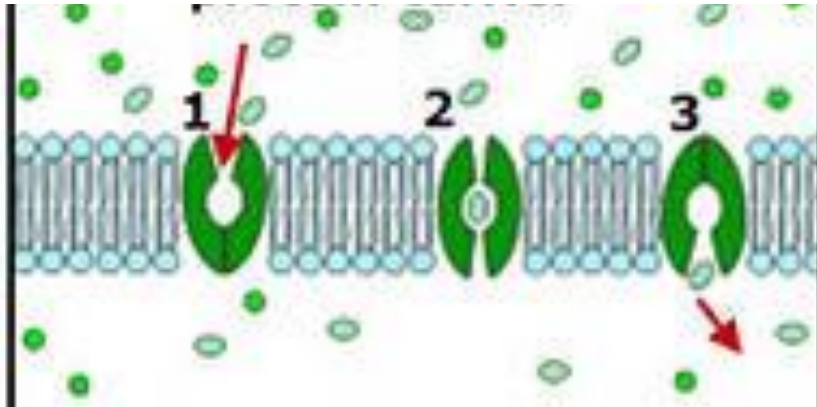
2. Структурная (строительная)

Белки входят в состав клеточных мембран (липопротеиды и гликопротеиды); волос (кератин); сухожилий (коллаген) и др.



3. Транспортная

В клеточных мембранах имеются **белки-транспортёры**, которые обеспечивают активный и строго избирательный транспорт внутрь и наружу клетки сахаров, аминокислот, различных ионов.



Гемоглобин переносит кислород

4. Регуляторная

Гормон поджелудочной железы (**инсулин**)
– регулирующий уровень глюкозы в крови.



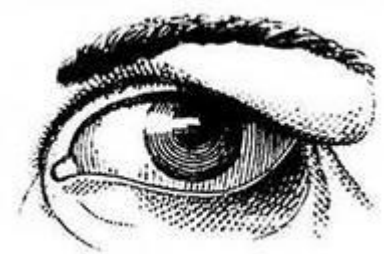
Фитохром растений является светочувствительным белком, регулирующим фотопериодическую реакцию у растений.



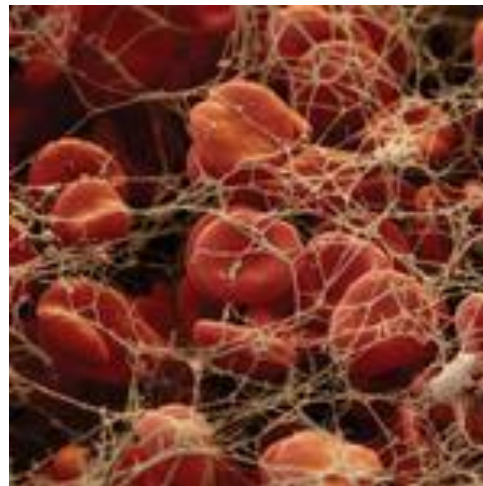
5. Защитная



В слюне и слезах содержится белок **лизоцим** – фермент, разрушающий клеточные стенки бактерий.



Фибрин и **тромбин** способствуют остановке кровотечений.



6. Энергетическая



При распаде **1 г белка** до конечных продуктов выделяется **17,6 кДж** энергии.



7. Запасающая

Яичный **альбумин** (лат. *albus* — белый) служит водозапасающим белком в яичном «белке»



Казеин молока (лат. *caseus* — сыр) — основной белковый компонент молока и молочных продуктов, является источником энергии



8. Двигательная

Белки — актин и миозин —
обеспечивают сокращение мышц у
многоклеточных животных

