

БЕЛКИ

Выполнила Китаева Марина

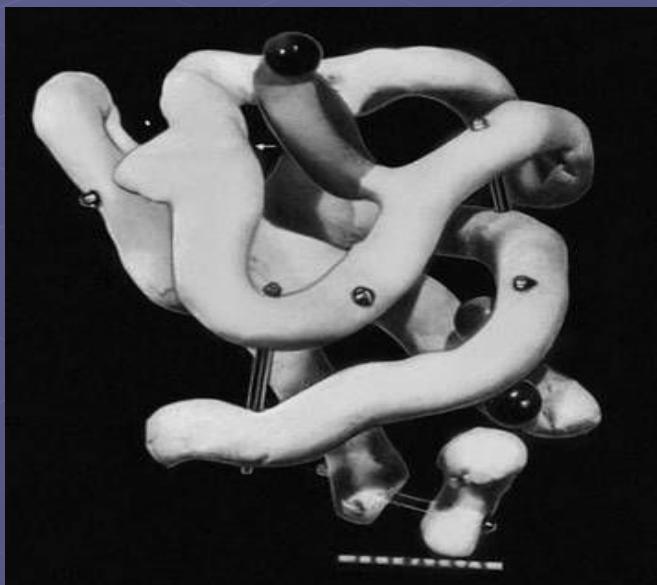
11 В класс

План:

1. Определение белков
2. Структура белка
3. Элементарный состав белков
4. Важнейшие физико-химические свойства
5. Классификация белков
6. Простые протеины
7. Сложные протеиды
8. Синтез белков
9. Использование белков
10. Значение белков
11. Вывод

Определение:

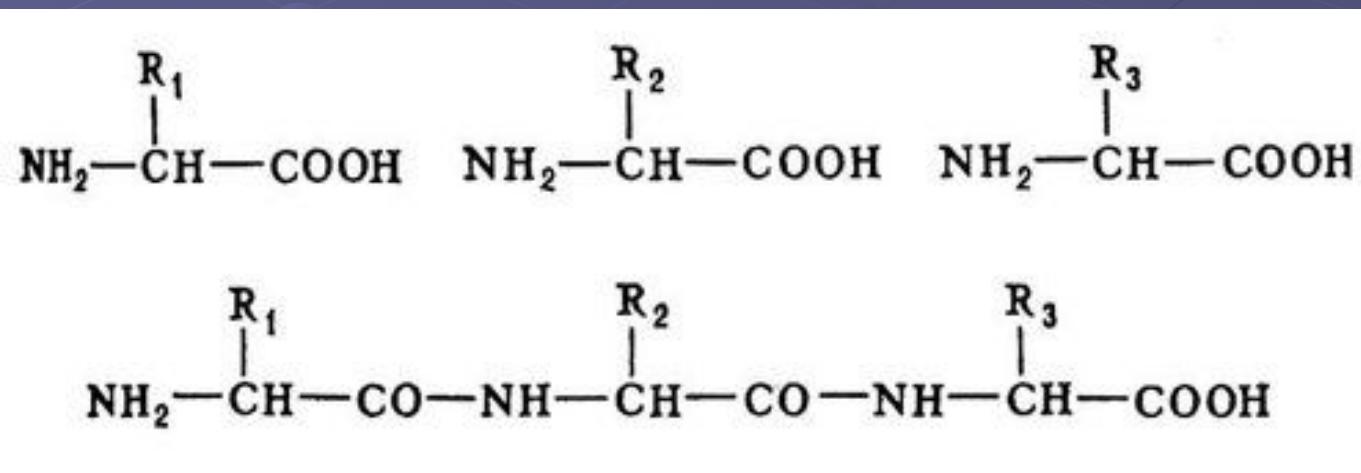
- **Белки, протеины, высокомолекулярные природные органические вещества, построенные из аминокислот и играющие фундаментальную роль в структуре и жизнедеятельности организмов.**



Модель молекулы белка миоглобина

Структура белка

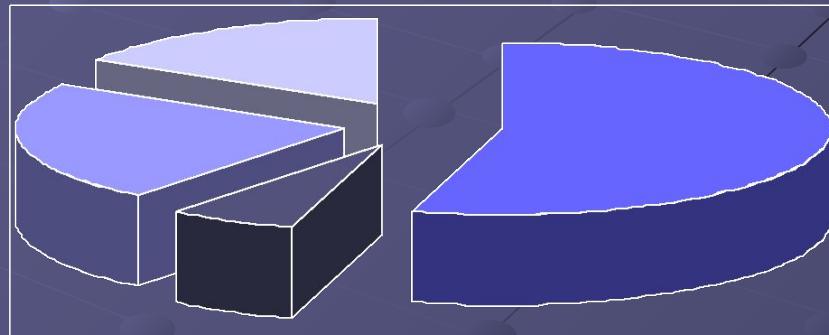
- Белок всех организмов состоит из 20 видов аминокислот. Каждый Б. характеризуется определённым ассортиментом и количественным соотношением аминокислот. В молекулах Б. аминокислоты соединены между собой пептидными связями ($-\text{CO}-\text{NH}-$) в линейной последовательности, составляющей так называемую первичную структуру Б.



Элементарный состав большинства белков

- Обычно белки содержат 50,6—54,5% углерода, 6,5—7,3% водорода, 21,5—23,5% кислорода, 15—17,6% азота, 0,3—2,5% серы.

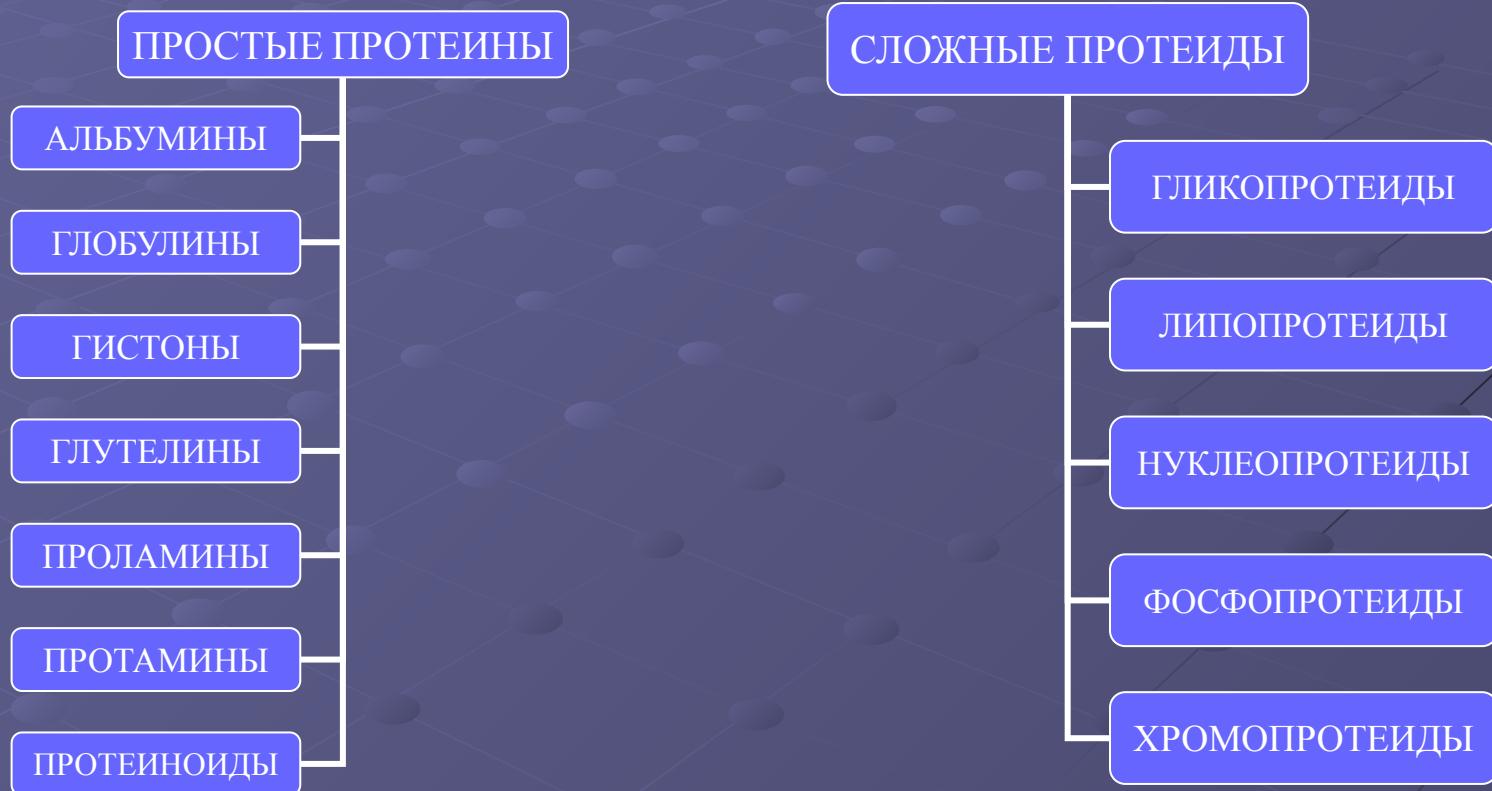
Кроме того, в состав ряда белков входит и фосфор.



Важнейшие физико-химические свойства белков

- Молекулы белков имеют массу от десятков тыс. до 1 млн. и выше.
- Белки имеют электрический заряд, изменяющийся в зависимости от структуры Б. и реакции среды.
- Растворимость белков варьируется не меньше, чем другие их свойства. Одни Б. легко растворяются в воде, другие требуют для растворения небольших концентраций солей, третьи переходят в раствор только под воздействием сильных щелочей и т.п.
- После очистки многие белки способны кристаллизоваться.

Белки подразделяют на:



Простые протеины

(белки состоящие только из аминокислот)

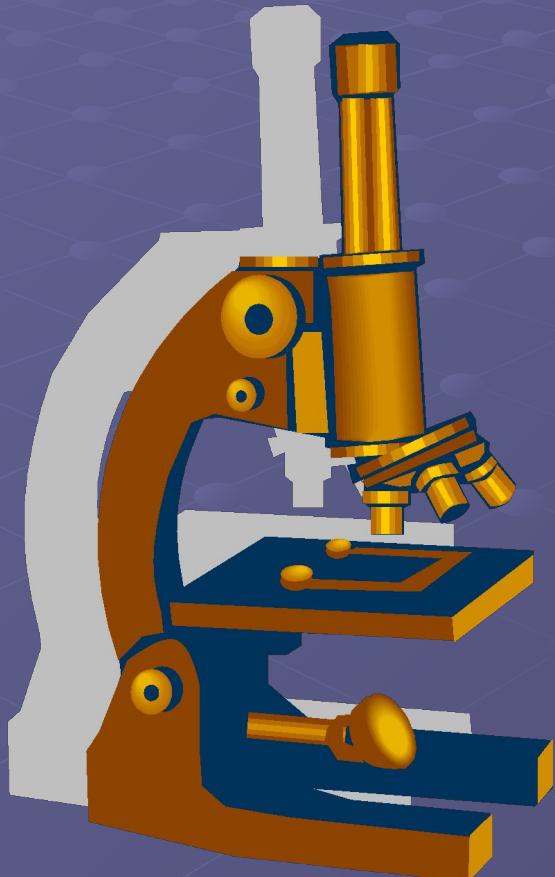
- АЛЬБУМИНЫ: входят в состав животных и растительных тканей; содержатся в белке яиц, сыворотке крови, молоке, в семенах растений.
- ГЛОБУЛИНЫ: входят в состав цитоплазмы, плазмы крови и лимфы (высших животных и человека), определяя иммунные свойства организма.
- ГИСТОНЫ: содержатся в ядрах большинства клеток животных.
ГЛУТЕЛИНЫ: содержатся в семенах злаков, в зелёных частях растений.
- ПРОЛАМИНЫ: простые запасные белки, содержащиеся лишь в семенах злаков.
- ПРОТАМИНЫ: низкомолекулярные белки, содержащиеся в ядрах сперматозоидов у рыб и птиц.
- ПРОТЕИНОИДЫ: белки животного происхождения, выполняют опорные функции в организмах.

Сложные протеиды

(содержат аминокислоты и другие соединения)

- ГЛИКОПРОТЕИДЫ: содержат углевод
- ЛИПОПРОТЕИДЫ: содержат комплексы белков и липидов
- НУКЛЕОПРОТЕИДЫ: комплексы нуклеиновых кислот и белков
- ФОСФОПРОТЕИДЫ: содержат сложные белки с фосфорильной группой $-PO_3^{2-}$
- ХРОМОПРОТЕИДЫ: содержат окрашенные небелковые группы

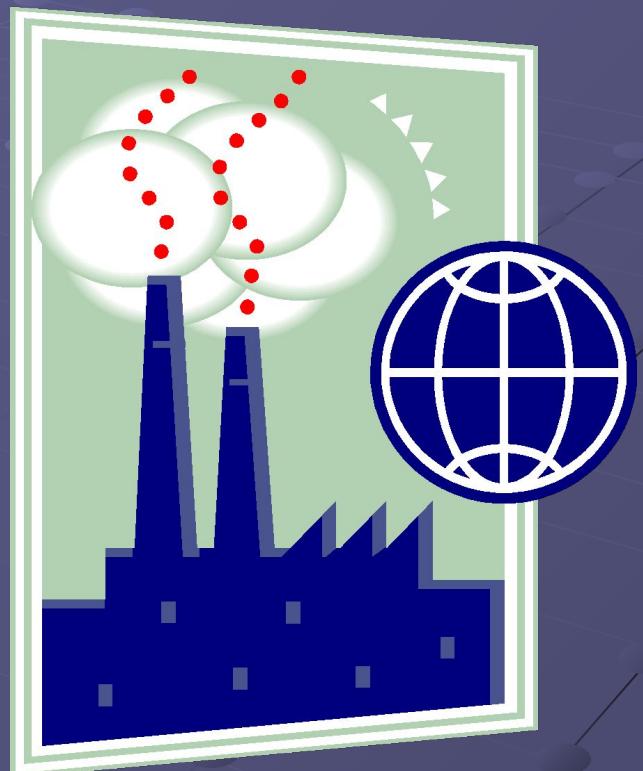
Синтез белков



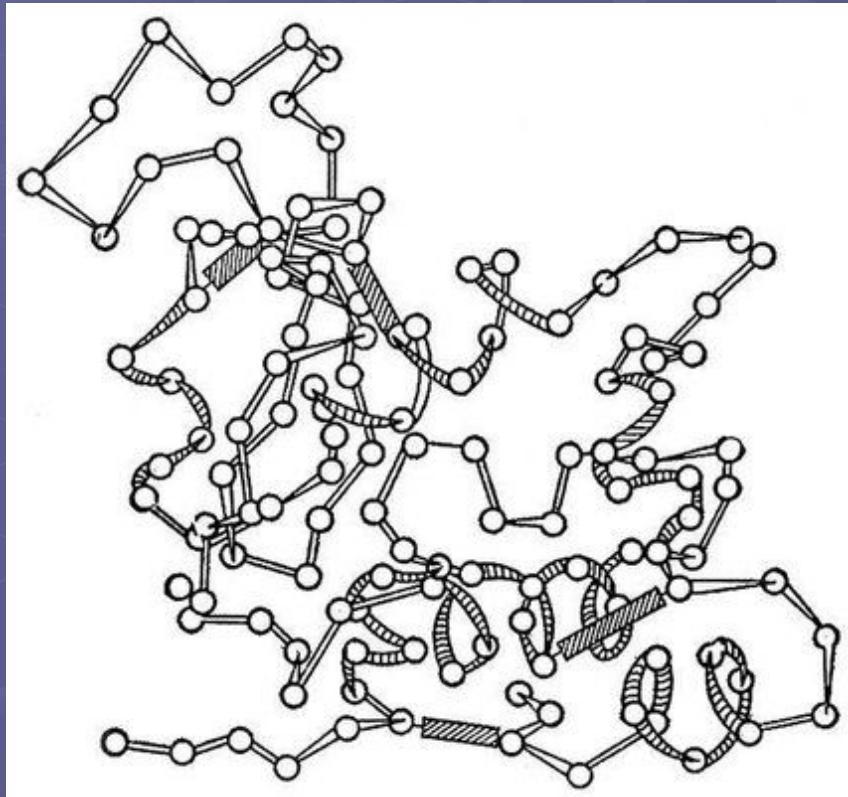
. В 1955 была выяснена структура инсулина. Вслед за этим была раскрыта первичная структура, рибонуклеазы, гемоглобина, трипсина и ряда других белков. Путём химического синтеза сначала были получены сложные пептиды со свойствами гормонов, затем удалось синтезировать гормон инсулин, наконец — фермент рибонуклеазу. Правильность химической формулы инсулина и рибонуклеазы подтвердилась тем, что синтетические белки не отличались от белков, продуцируемых организмом. Сейчас полностью или частично установлена структура свыше 200 белков.

Использование белков

- Белки широко используются в промышленности. Из белка состоят шерстяные и шелковые ткани, пластмасса галалит, кожа. Можно изготавливать ткани также из искусственных белковых нитей, получаемых из растительных белков. Например из семян лупина.



Значение белков.

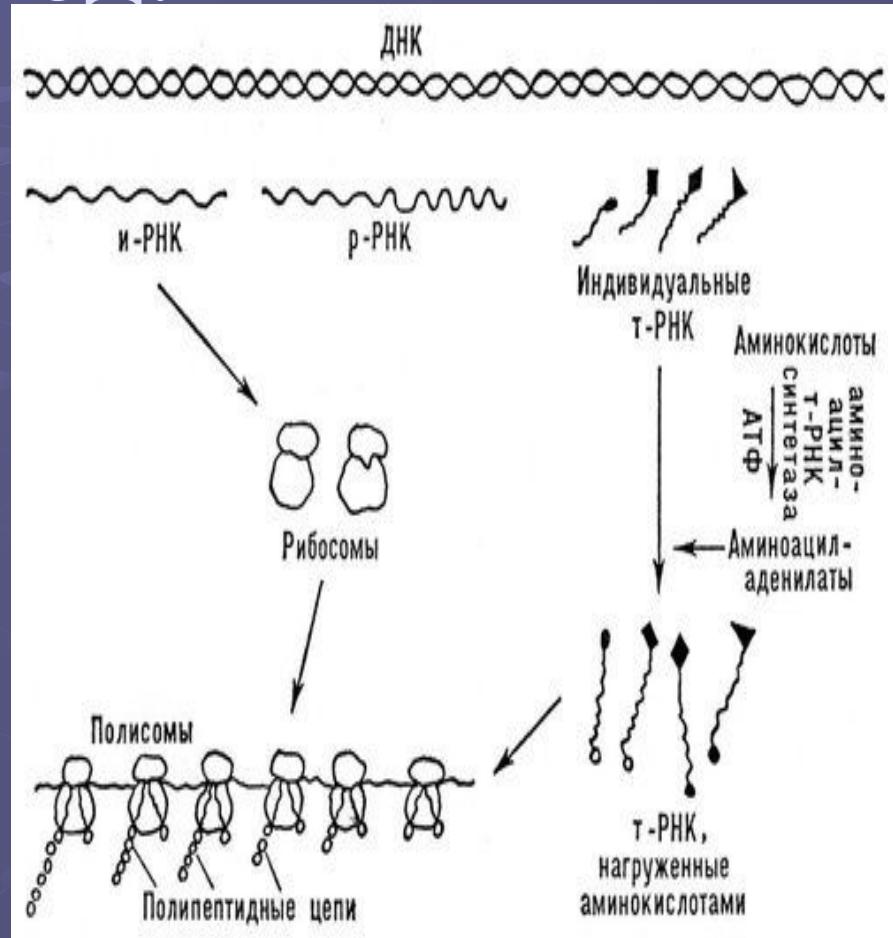


Трехмерная структура фермента
лизоцима

Белки имеют большое значение, т.к. они входят в состав всех живых организмов. Эти биополимеры – носители жизни, основа живой клетки.

Вывод:

В связи с большим значением белков в наши дни разрабатываются новые методы получения белков путём промышленного микробиологического синтеза, т. е. выращиванием микробов (например, дрожжей и др.) на дешёвом сырье (например, нефти, газе и др.).



Биосинтез белков (схема)

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!

