Кафедра химии



Тема лекции:

липиды

липиды

Это сложная смесь органических веществ, выделяемых из объектов растительного, животного и микробиологического происхождения

Особенность:

наличие хорошо развитой неполярной (гидрофобной) части молекулы, представленной либо циклическим углеводородным скелетом, либо ациклической углеводородной цепью

Классификация

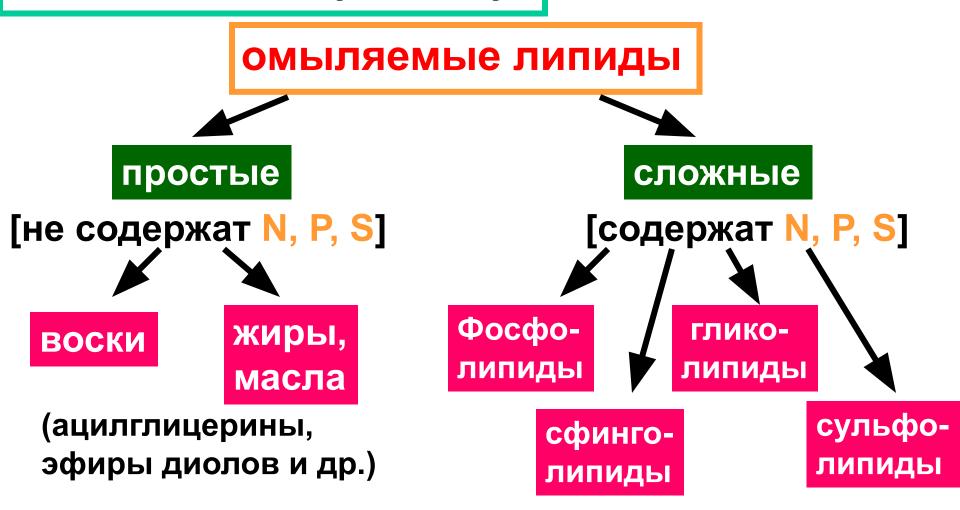
1. По отношению к щелочам:



[гидролизуются с образованием «мыл» (ПАВ)]

[не образуют мыла] (терпены, стероиды, жирорастворимые витамины, простые эфиры и т.д.)

2. По химическому составу:



3. По функциям в живом организме:



Образуют комплексы с белками, из которых построены клеточные мембраны липиды



запасные

ацилглицерины

Составляют энергетический резерв организма, участвуют в обменных процессах

защитные

Воски и их производные (покрывают поверхность листьев, плодов и семян)

Играют важную роль в формировании и старении организма

Структурные компоненты липидов

1. Карбоновые кислоты

Особенности:

а) зигзагообразная конформация углеродной цепи Например, стеариновая кислота С₁₇Н₃₅СООН



б) четное число атомов углерода (т.к. при биосинтезе с участием ацетилкофермента А присоединяется остаток уксусной кислоты С₂)



линолевая кислота

2. Спирты, аминоспирты, стерины

HO-CH₂-CH₂-NH₂

цетиловый спирт

коламин (этаноламин)

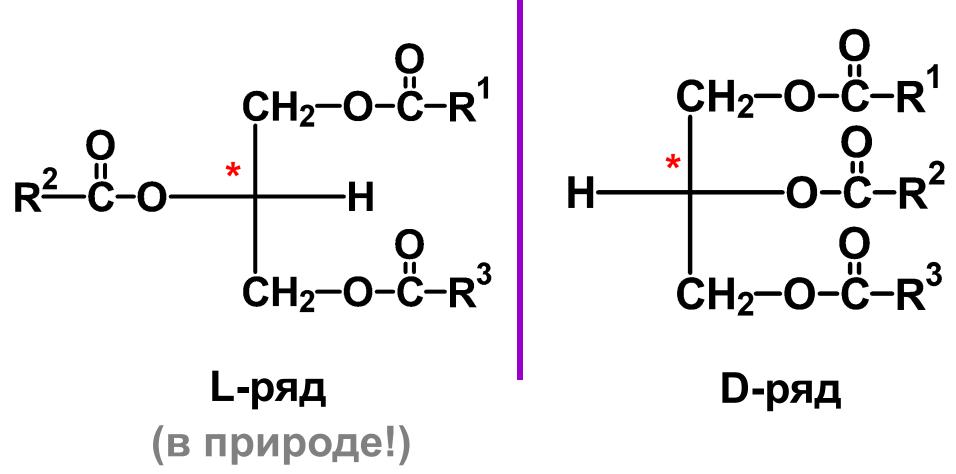
глицерин

Сфингозин, *транс*-конфигурация кратной связи

- 3. Фосфорная кислота (в фосфолипидах)
- 4. Моно- и олигосахариды (в гликолипидах)
- 5. Серная кислота (в сульфолипидах)

Простые липиды

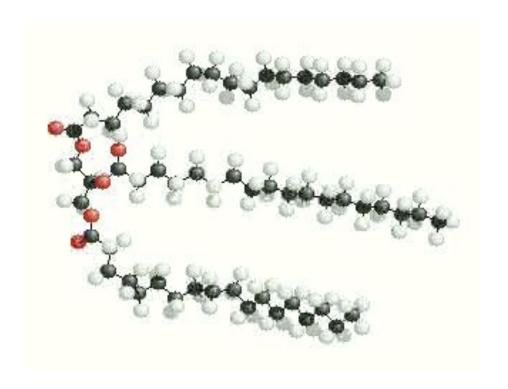
ЖИРЫ (триацилглицерины)



Если R¹ ≠ R³, тогда жир является оптически активным, т.к. в молекуле есть асиметрический атом углерода

Номенклатура

$$\begin{array}{c} O \\ ^{1}CH_{2}-O-\overset{\ }{C}-C_{15}H_{31} \\ O \\ ^{2}CH-O-\overset{\ }{C}-C_{17}H_{33} \\ O \\ CH_{2}-O-\overset{\ }{C}-C_{17}H_{35} \\ \end{array}$$

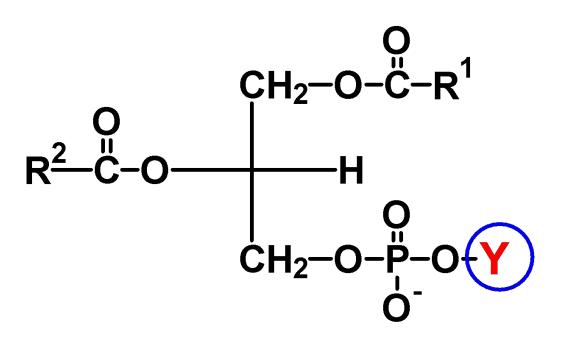


1-пальмитил-2-олеил-3-стеарилглицерин

Сложные липиды

(компоненты нервных тканей)

I. Фосфолипиды (наиболее распространены фосфатиды)



(сложные эфиры --фосфатидовых кислот)

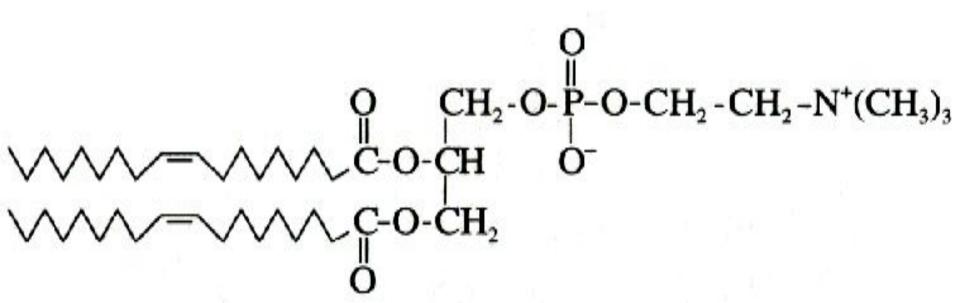
Фосфатиды

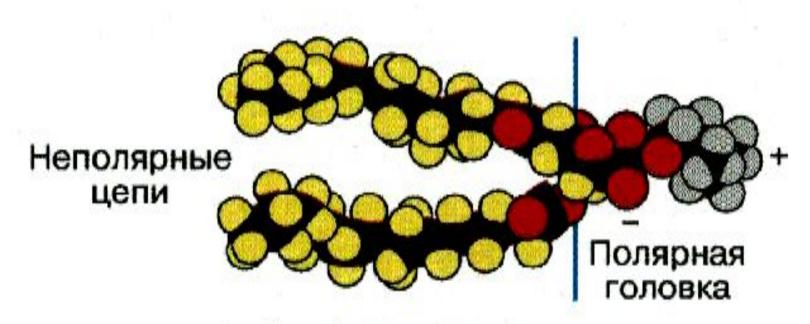
Y = -H фосфатидовые кислоты

 $Y = -CH_2CH_2NH_3^+$ Фосфатидилэтаноламины (коламинкефалины)

 $Y = -CH_2CH_2N^+(CH_3)_3$ Фосфатидилхолины (лецитины)

$$Y = -CH_2 - CH - NH_3^{\dagger}$$
 Фосфатидилсерины СООН





Фосфатидилхолин

II. Сфинголипиды

(компоненты нервных тканей)

CH₂-CH-CH-CH=CH-(CH₂)₁₂CH₃
NH OH (TROUGHOUSE

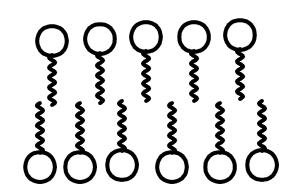
(производные сфингозина)

	X	Y	Название
1	O C-C ₂₃ H ₄₇	Ю	Церамид
2	О —С–С ₂₃ Н ₄₇	СН ₂ ОН ОН О О— ОН остаток галактозы	Психозин (гликолипид)

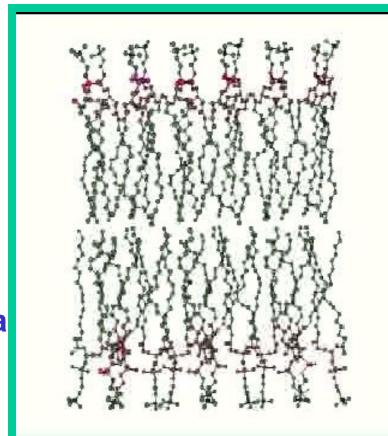
	X	Y	Название
3	O —Ü-C ₂₃ H ₄₇	O CH ₃ -O-P-O-(CH ₂) ₂ -N-CH ₃ CH ₃	Сфинго- миелин (сфинго- и фосфоли- пид)
4	О —С–С ₁₇ Н ₃₅	CH ₂ OH OH OSO ₃ Na OH	Сульфатид (сульфат церебрози- да) (сульфо- липид)

Свойства липидов

 Гидрофобность – нерастворимость в воде, хорошая растворимость в органических растворителях
 а) образование липидного бислоя – создание мембран

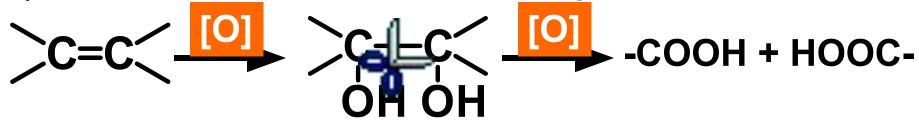


б) растворители в военном деле - ОВ, в парфюмерии - пахучие вещества и т.д.)

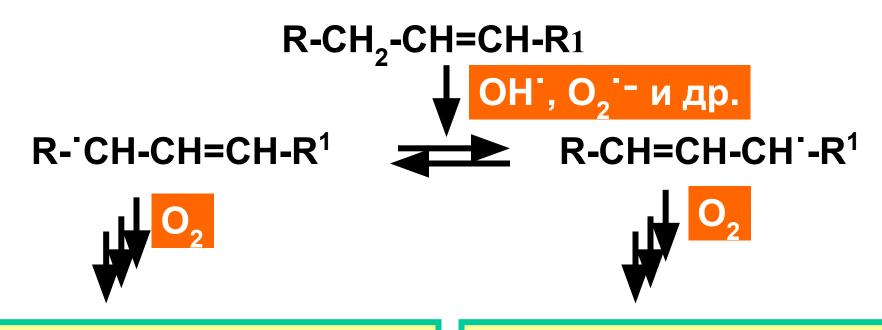


- 2. Низкая электро- и теплопроводность следствие неполярной природы (защита живых организмов от термических и электрических поражений)
- 3. Невысокая плотность (р = 0,91-0,97) сообщение многим организмам плавучести
- 4. Отсутствие постоянной температуры плавления, т.к. это многокомпонентные смеси ($t^0_{\,\,{\rm пл.}}$ зависит от количества непредельных кислот в липиде)
- 5. Окисление сопровождается выделением энергии (на 1г 39 кДж), в 2 раза больше, чем для белков и углеводов (прогоркание жиров)

а) окисление двойных связей в непредельных кислотах



б) пероксидное (перекисное) окисление липидов (лежит в основе разрушения мембран при лучевой болезни)



R-COOH + HOOC-CH₂R¹

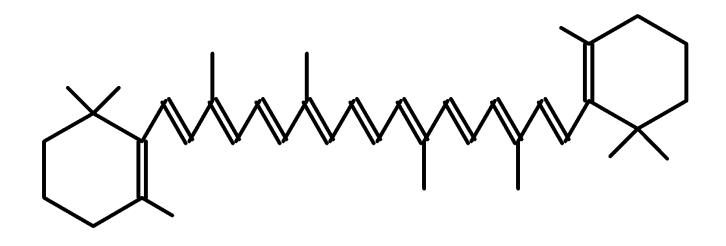
R-CH₂-COOH + HOOC-R¹

- 6. Гидролиз омыление до глицерина и солей высших жирных кислот («мыл»)
- 7. Реакции присоединения $[H_2, Br_2 (или I_2), HCI, H_2O(H^+)]$ для жиров, содержащих остатки непредельных кислот
- 8. Обратимый метаболизм в углеводы по схеме: гидролиз → окисление глицерина → альдолизация во фруктозу → эпимеризация в глюкозу (см. темы «Оксосоединения» и «Углеводы»)

Неомыляемые липиды (терпены и стероиды) Терпены

Это соединения, содержащие звенья изопрена

Длинные изопреноидные цепи часто входят в растительные пигменты и жирорастворимые витамины, важнейшие из которых - каротиноиды



βкаротин

Стероиды

К стероидам относятся стерины, желчные кислоты, половые гормоны, гормоны надпочечников, сердечные агликоны, яды жаб, стероидные алкалоиды и т.д.

Стерины – предшественники желчных кислот и стероидных гормонов в организме

Общая формула
$$R$$
 $CTEPOULOB$ R CH_3 $COOH$ CH_3

холевая кислота

Стероидные гормоны

а) гормоны надпочечников

(содержатся в коре надпочечников, регулируют углеводный и солевой обмен)

$$\begin{array}{c} \mathsf{CH_2OH} \\ \mathsf{CH_2OH} \\ \mathsf{CH_3} \\ \mathsf{CH_$$

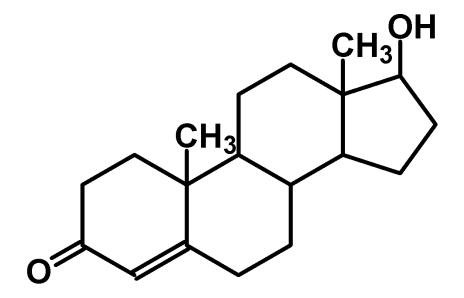
кортикостерон

кортизон

б) половые гормоны

эстрадиол

(женский)



тестостерон

(мужской)