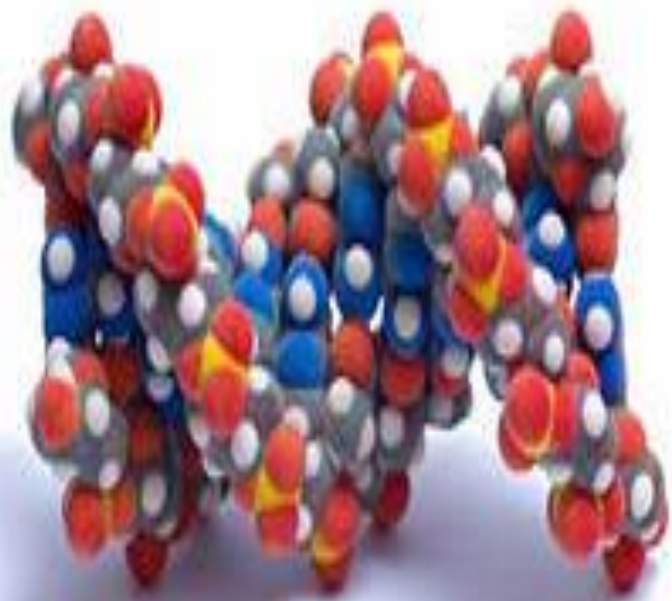
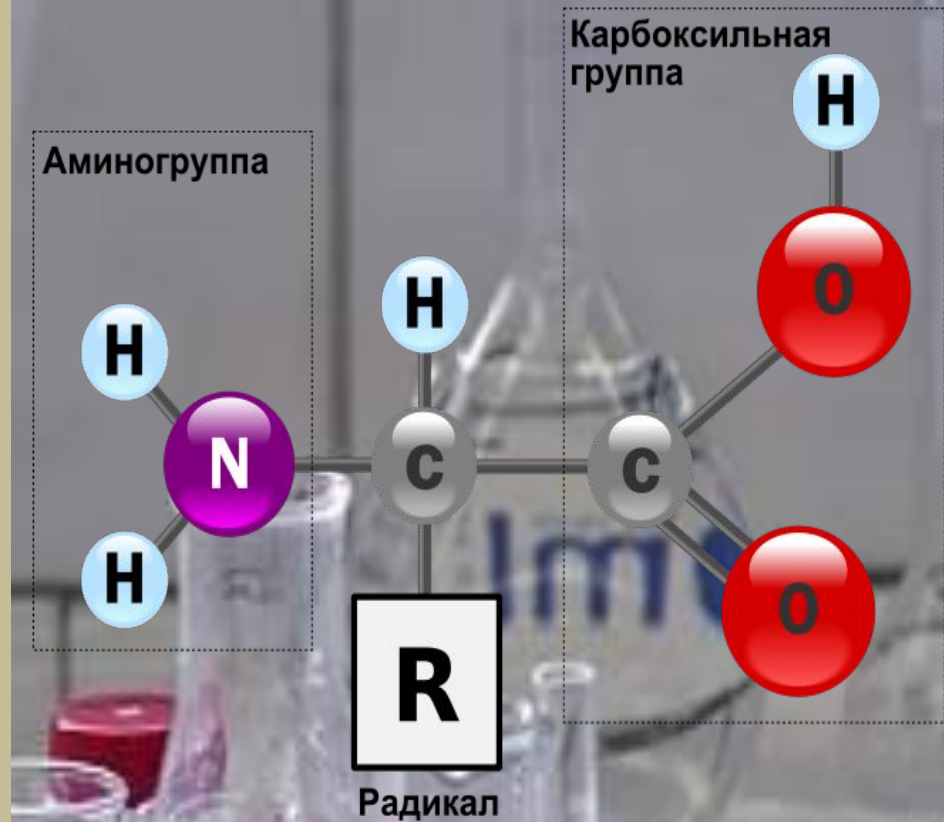


Белки



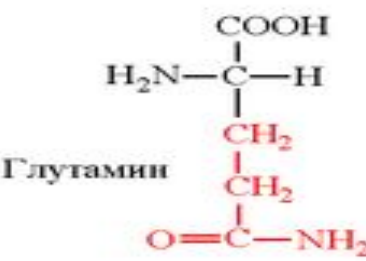
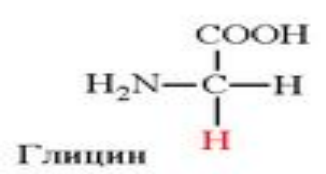
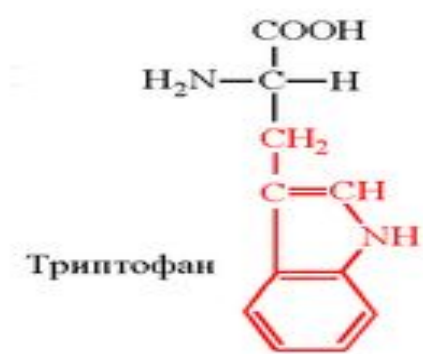
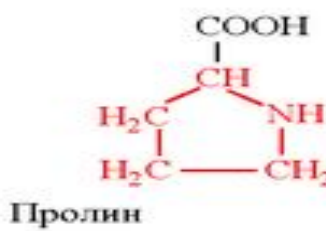
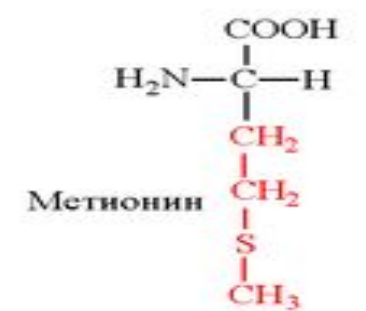
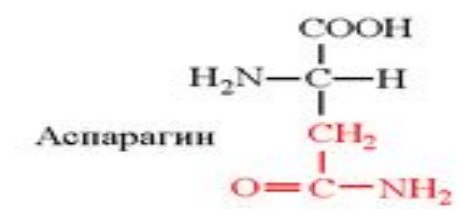
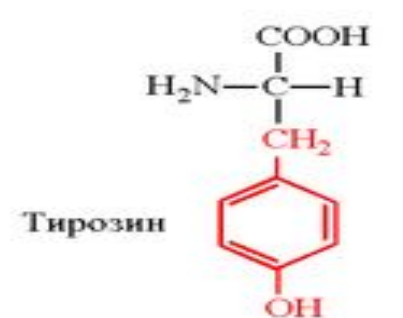
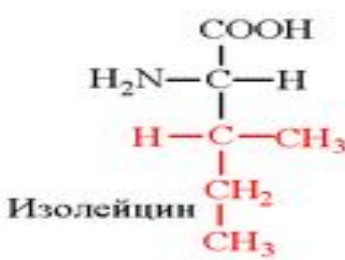
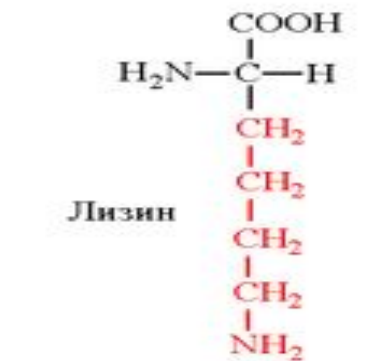
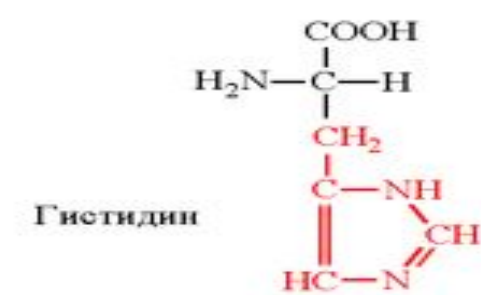
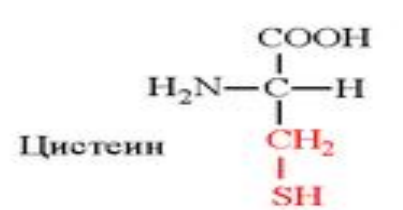
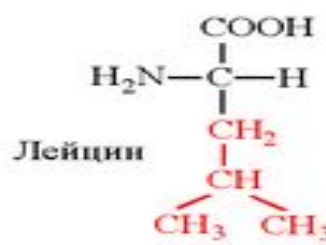
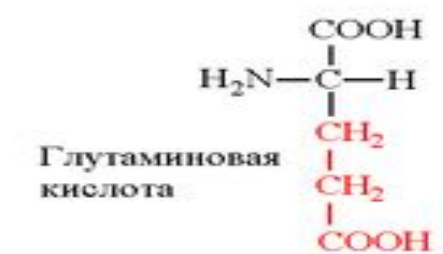
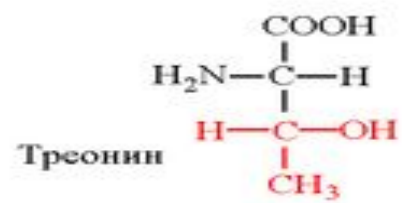
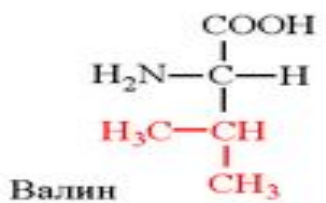
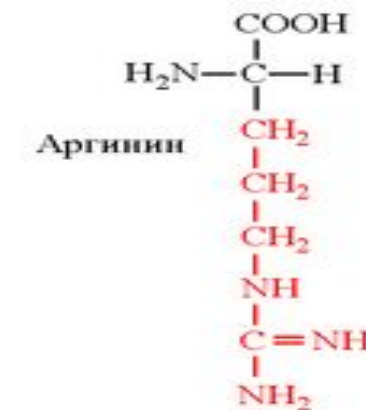
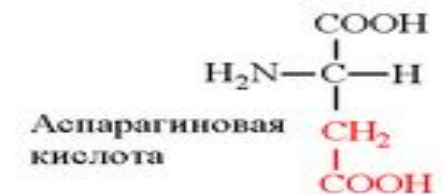
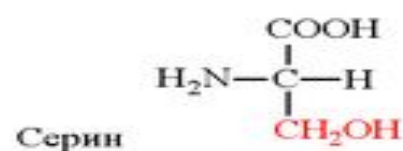
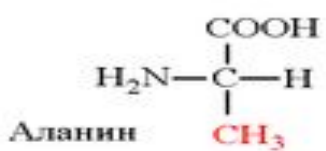
2020 год

Аминокислота - органическое соединение, содержащее : 1) карбоксильную (-COOH) 2) аминную (-NH₂) группы.



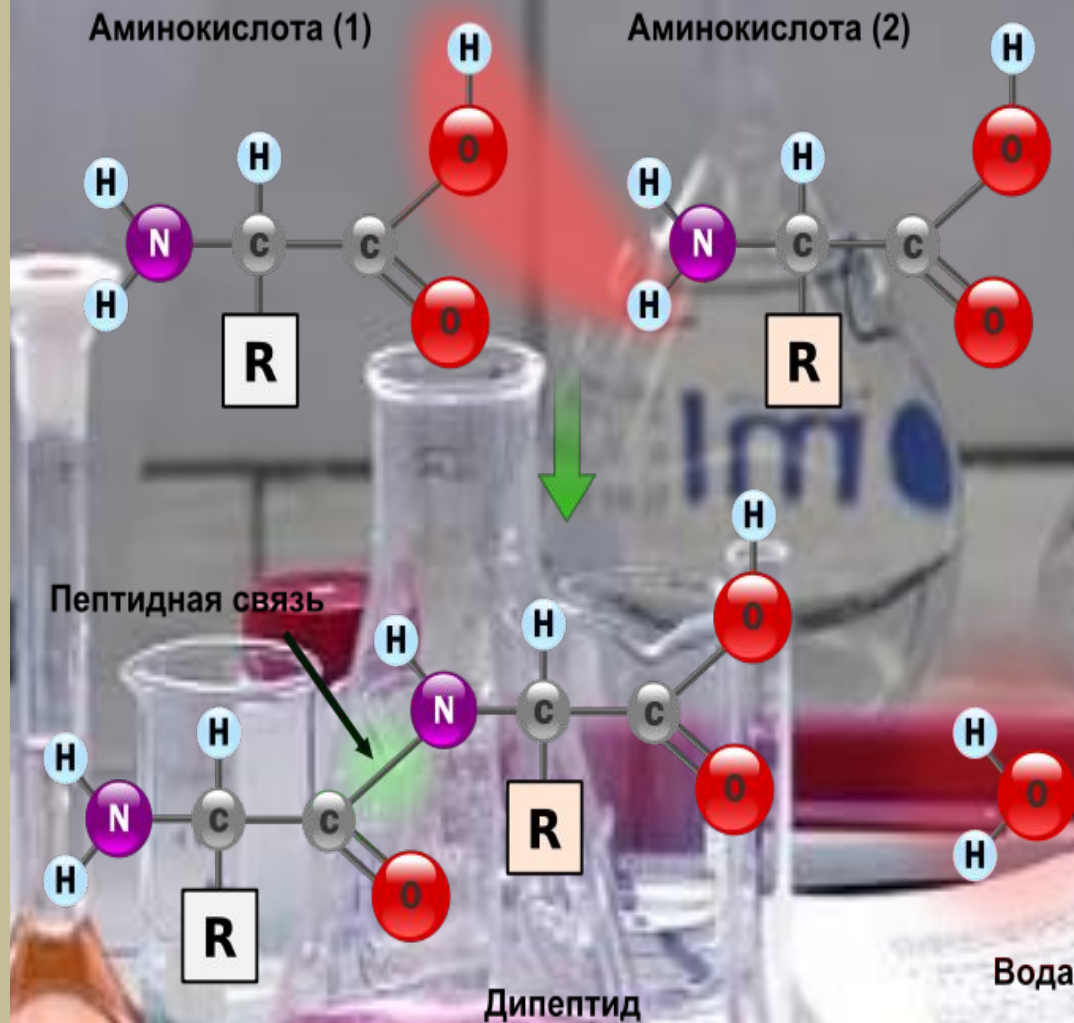
В живых организмах аминокислотный состав белков определяется генетическим кодом, при синтезе в большинстве случаев используется

20 стандартных аминокислот



Белки (протеины, полипептиды)

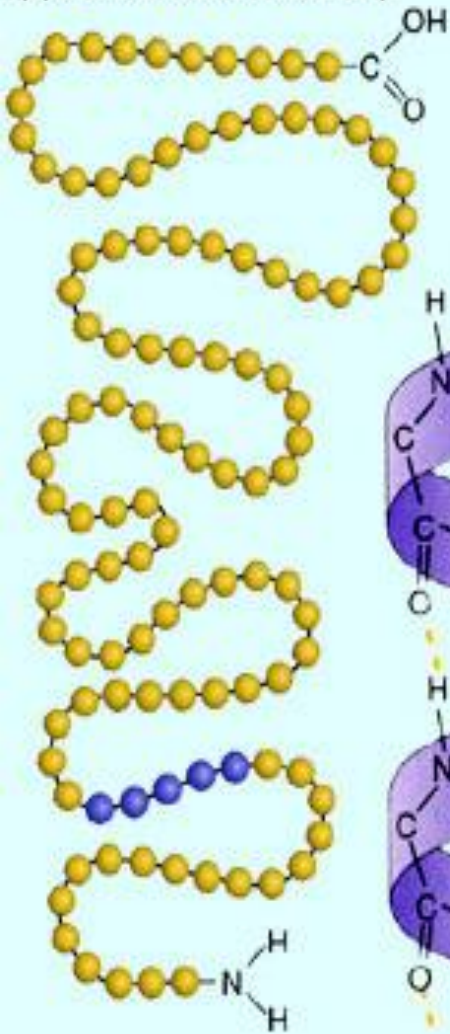
—
высокомолекулярные
органические
вещества,
состоящие из
аминокислот,
соединённых в
цепочку при
помощи



Молекула
белка

СТРУКТУРА БЕЛКОВ

Первичная структура
(цепочка аминокислот)



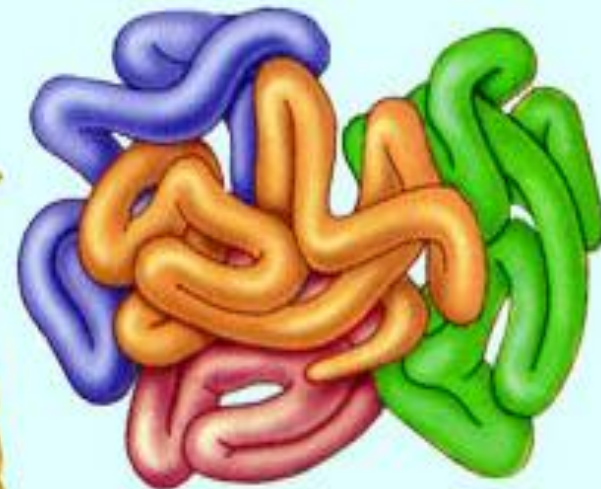
Вторичная структура
(α -спираль)



Третичная структура



Четвертичная структура
(клубок белков)



Транспортная

Моторная и
сократительные

Каталитическая

Защитная

**ФУНКЦИИ
БЕЛКОВ**

Рецепторная

Регуляторная

Запасная
(резервная)

Структурная

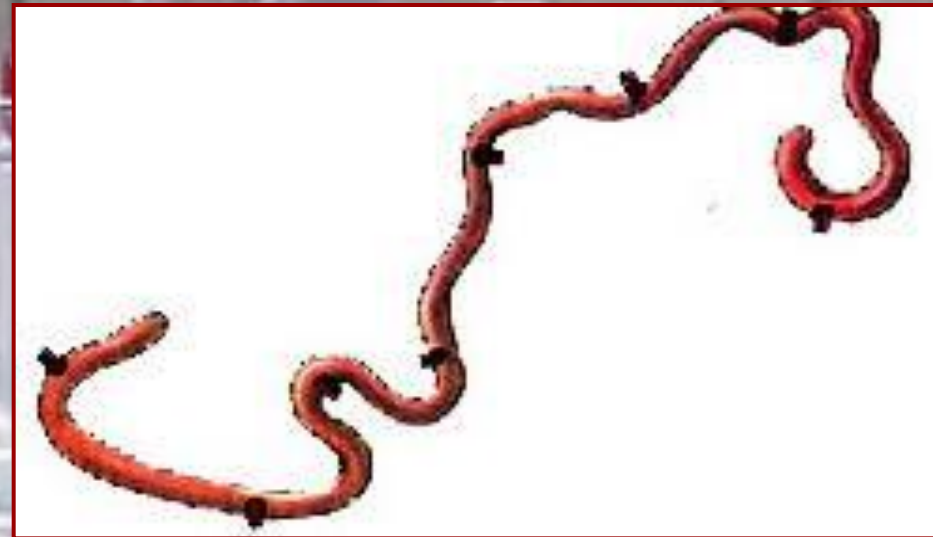
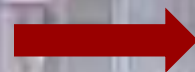


ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

ДЕНАТУРАЦИЯ - разрушение вторичной и третичной структур под воздействием различных факторов внешней среды.

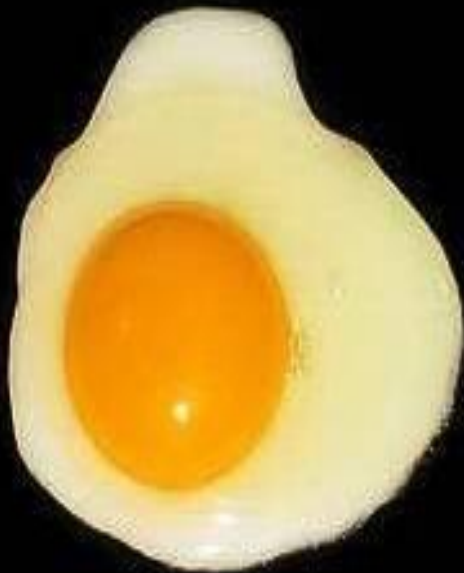


Третичная структура



Первичная структура

Факторы, вызывающие денатурацию



Необратимая денатурация белка
куриного яйца под воздействием
высокой температуры

joyreactor.cc



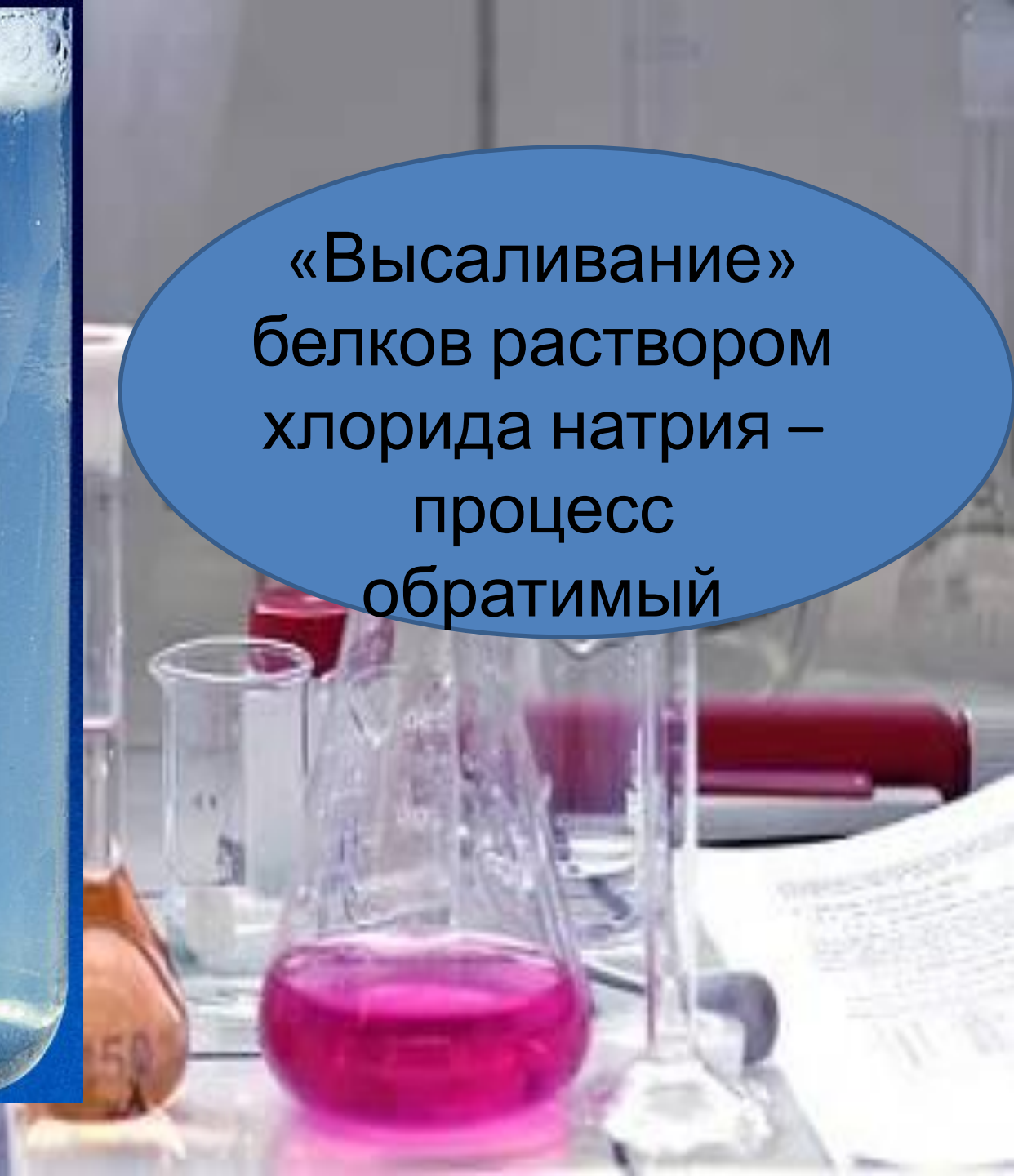
Высокая
температура

Соли тяжелых
металлов

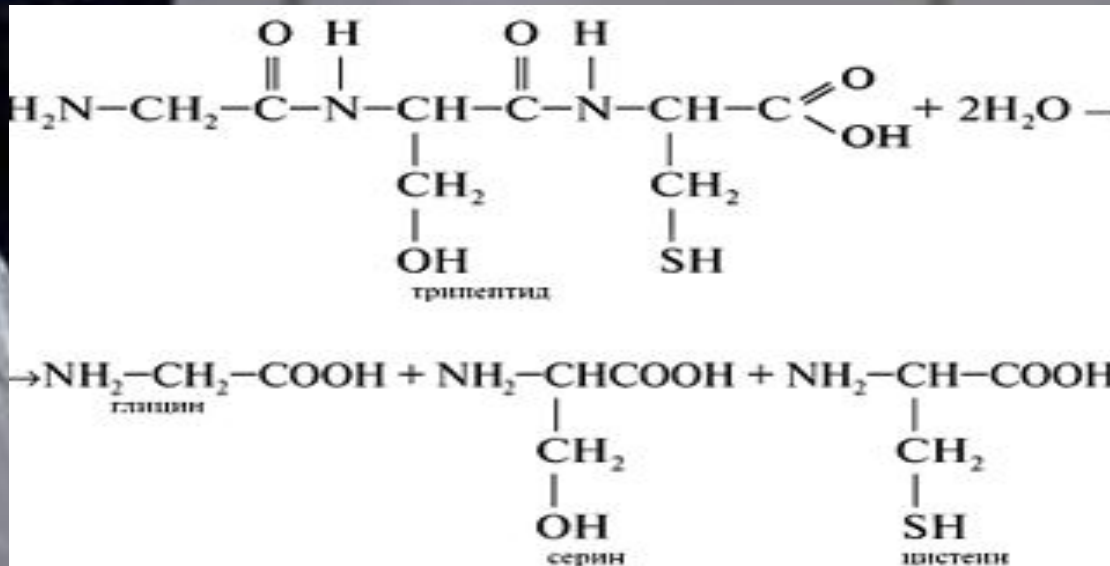
спирт



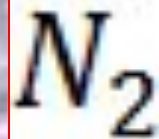
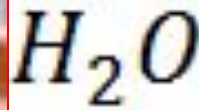
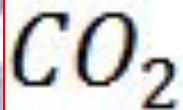
«Высаливание»
белков раствором
хлорида натрия –
процесс
обратимый



Гидролиз белков приводит к разрыву пептидных связей и образованию молекул аминокислот



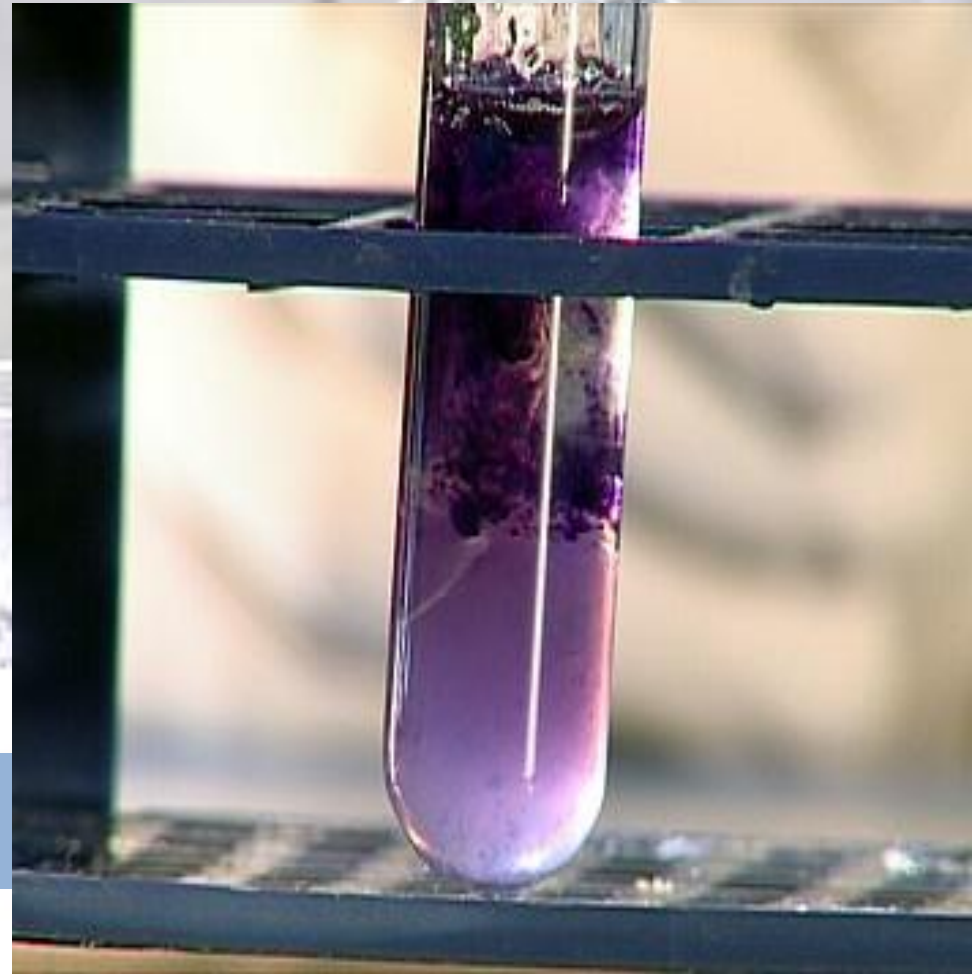
Горение белков протекает с образованием



Цветные реакции белков

При добавлении к раствору белка раствора гидроксида меди (II) выпадает осадок **красно – фиолетового цвета**

Биуретовая реакция



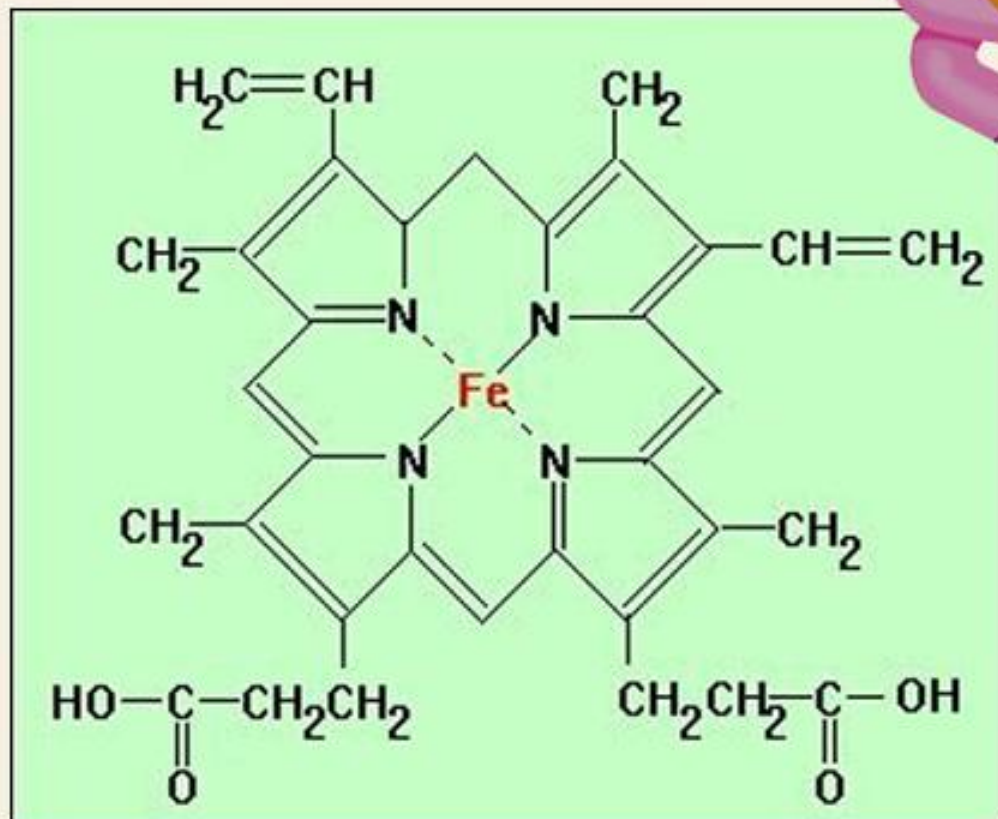
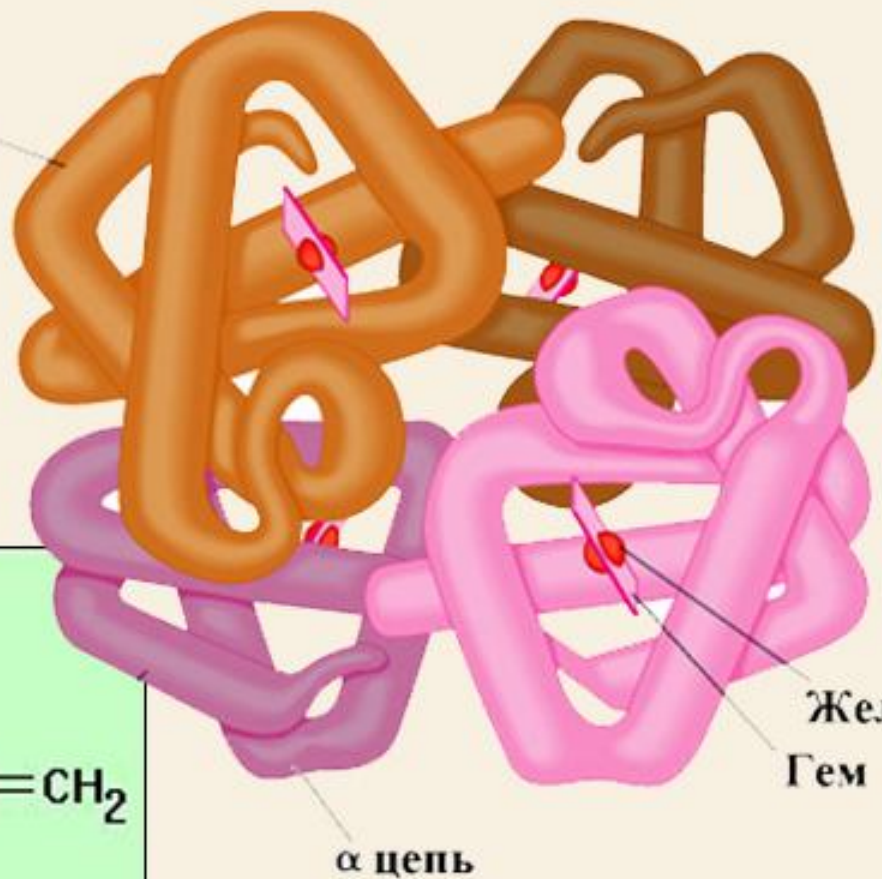
При добавлении к
раствору белка
концентрированной
азотной кислоты и
последующем
нагревании
образуется осадок
ярко-желтого цвета

Ксантопротеиновая
реакция



Структура гемоглобина

β цепь



ПРОДУКТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ ЖИВОТНЫЕ БЕЛКИ



ПРОДУКТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ БЕЛКИ

