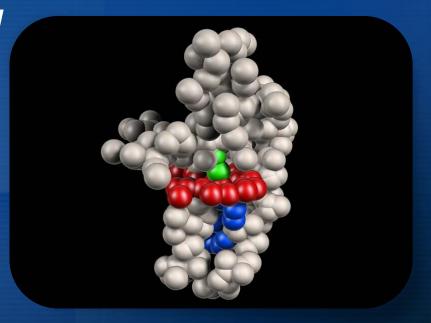


Что такое жизнь?

«Жизнь есть способ существования белковых тел» (Ф.Энгельс)



Определение:
Состав и
история

<u>Строение</u> молекул

<u>Физические</u> <u>свойства</u>

Белки

Химические свойства

<u>Биологические</u> функции

Белки и пища

Решение задач практического содержания

Элементарный состав белков (в % на сухую массу)

Углерод (С)	50 -55
Кислород (О)	21 - 25
Азот (N)	15 -18
Водород (Н)	6 – 7
Cepa (S)	0,3 -2,5

Название белка	Молекулярная
	масса
Инсулин	6 000
Каталаза	62 000
Яичный белок	36 000
альбумин	
Белок вируса гриппа	32 000 000
Окситоцин	1 007
Гемоглобин	65 000

Мономеры белков аминокислоты

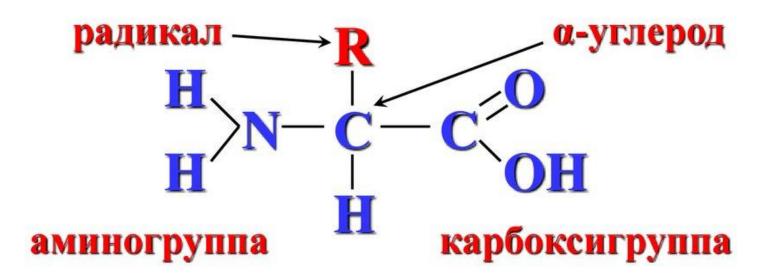
20 «волшебных» аминокислот

- 🛮 Глицин
- 🛮 Аланин
- □ Пролин
- **□ Серин**
- **П Цистеин**
- □ Аспарагиновая кислота
- □ Аспарагин
- П Глутаминовая кислота
- □ Глутамин
- □ Аргинин
- **П Гистидин**
- □ Тирозин

Незаменимые аминокислоты

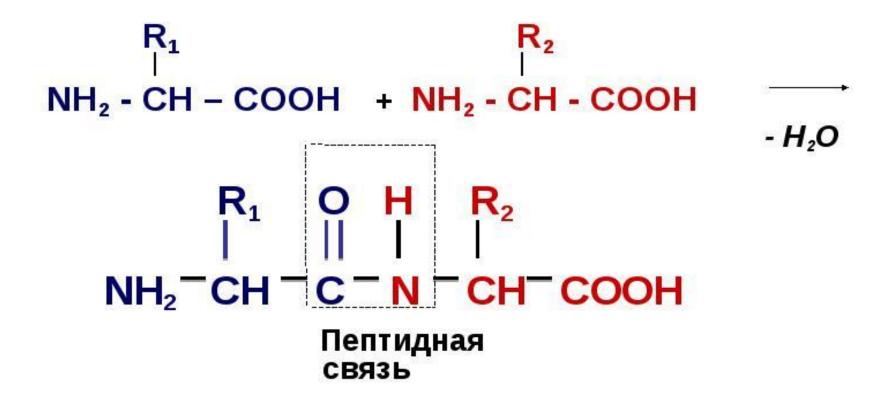
- **Валин**
- Лейцин
- Изолейцин
- ***** Треонин
- **Метионин**
- **Ф** Лизин
- Фенилаланин
- Триптофан

Строение аминокислоты

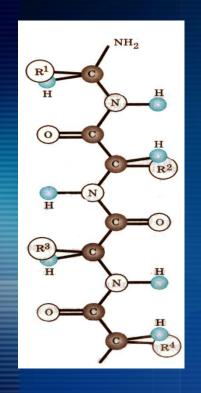


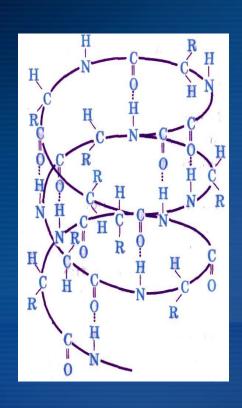
Радикал – R может быть как простым атомом водорода H (аминокислота глицин), так и другими заместителями, например, метильной группой – CH₃ (аминокислота аланин), или циклическими соединениями (тирозин, фенилаланин, триптофан)

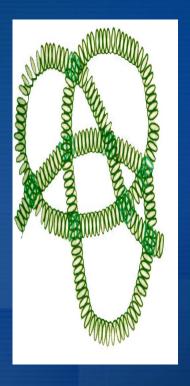
Образование пептидной связи

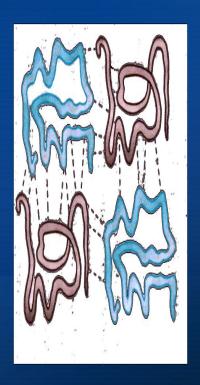


Структура белка









Первичная

Вторичная

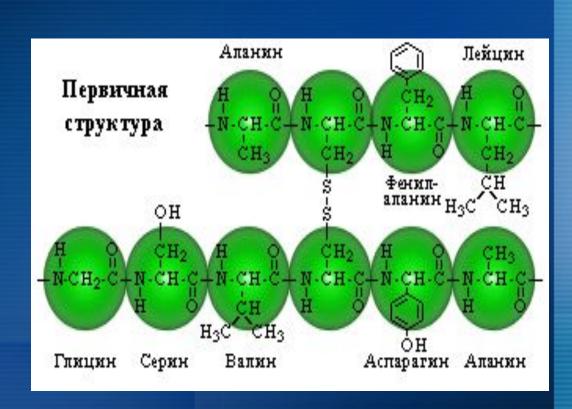
Третичная

Четвертичная

Первичная структура

Прямая цепочка из аминокислот, между которыми возникают пептидные связи (-CO-NH-)

<u>Пример:</u> фиброин шелка

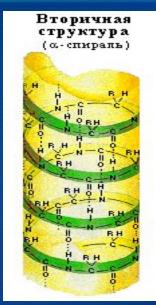


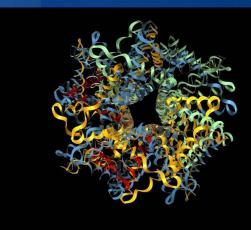
Вторичная структура

Представлена полностью или частично закрученной в спираль полипептидной цепочкой. Между карбоксильной группой и аминогруппой (– NH2) соседних витков спирали возникают водородные связи.

Пример:

Коллаген - белок кожи; фибриноген - белок крови; миозин - белок мышц)

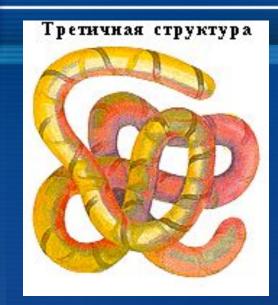


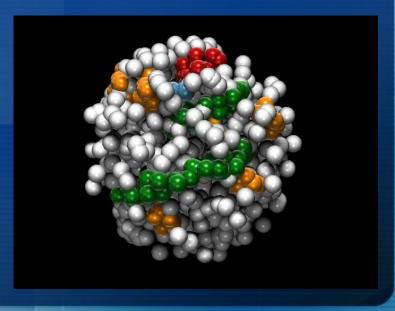


Третичная структура

Возникает при плотном укладывании спирали в клубок (глобулу) или фибриллу. Третичная структура поддерживается слабыми дисульфидными связями.

<u>Пример:</u> альбумины, глобулины, миоглобин





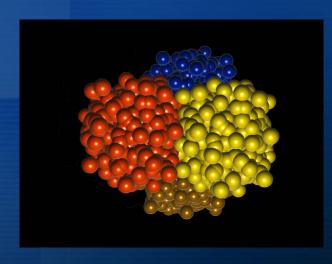
Четвертичная структура

Характерна для белков, имеющих несколько полипептидных цепочек, связанных между собой в единый агрегат, объединение нескольких глобул.



Пример:

Четыре глобулы, связанные атомом железа имеет белок гемоглобин.



Классификация белков



Свойства белков

Растворимость

Растворимые:

- альбумин яичный белок
- гемоглобин кровь
- пепсин желудочный сок
- трипсин поджелудочный сок
- лиозин слюна
- инсулин гормон поджелудочной железы

Нерастворимые:

- Нерастворимые
- кератин рога, шерсть
- коллаген кожа
- миозин мышцы
- родопсин зрительный пурпур
- фибриноген кровь

Свойства белков

Гидролиз — это разрушение... структуры белка под действием ..., а так же водных растворов кислот или щелочей.

Этапы гидролиза белков в организме:

- под действием белков ферментов в желудке происходит расщепление белковых молекул до полипептидов с меньшей молекулярной массой.
- в кишечнике они гидролизуются до отдельных аминокислот. Смесь аминокислот всасывается слизистой оболочкой тонкого кишечника.

Свойства белков

<mark>Денатурация</mark> – разрушение природной структуры белка.

Факторы, вызывающие денатурацию:

- 1. Температура.
- 2. Действие солей тяжелых металлов, кислот, щелочей, спи
- 3. Все виды излучений (рентгеновские, УФ, радиоактивные)

Содержание белков в организме

Вмышцах	80%
Вкоже	63%
В печени	57%
В мозге	45%
Вкостях	78%

Функции белков

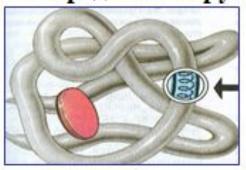
Функция	Определение	Пример
1. Строительная	Материал клетки	Коллаген
2. Транспортная	Переносят различные вещества	Гемоглобин
3. Защитная	Обезвреживают защитные вещества	Иммуноглобулин, интерферрон
4. Каталитическая	Ускоряют протекание химических реакций в организме	Все ферменты, н-р, рибонуклеаза
5. Двигательная	Выполняют все виды движений	Миозин, актин
6. Регуляторная	Регулируют обменные процессы	Гормоны (инсулин)
7. Энергетическая	Обеспечивает клетки энергией	Все белки (1грамм= 17,8кДж)
8. Запасающая	Откладываются про запас некоторые вещества	Белок молока казеин, зеин семян кукурузы

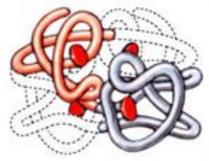
TECT



1. Какие вещества входят в состав белков?

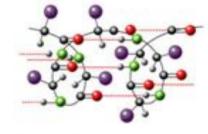
- а) аминокислоты; б) спирты; в) эфиры; г) кислоты
- 2. Сколько аминокислот участвуют в образовании белков?
- а) 16; б) 20; в) 30; г) 10
- 3. Какие связи образуют 1- первичную, 2- вторичную,
- 3-третичную структуры белка? (Соотнесите)
- а) ковалентные в) ионные
- б) водородные г) такие связи отсутствуют
- 4. Определите структуры белковой молекулы:





2

R_P H O R_P



- 5.Из перечисленные реакций выберите реакции, свойственные белкам:
- а) гидролиз, б) гидратация, в) денатурация,
- г) поликонденсация, д) горение, е) замещение

ОТВЕТЫ

- 1. a
- 2. б
- 3. 1-а, 2-б, 3-в, 4-г.
- 4. 1-третичная, 2-четвертичная, первичная, вторичная.
- 1. а, в, д.

Критерии Если вы ответили верно на:

5 вопросов – отметка «5»

4 вопроса - отметка «4»

3-вопроса – отметка «3»

Вопрос № 1

Почему свежие пятна крови на одежде нельзя отстирывать в горячей воде?

Ответ

Потому что в горячей воде кровь имеет свойство сворачиваться (белок крови денатурирует). Лучше замывать холодной водой и не портить одежду окончательно.

Вопрос № 2

Подумайте, почему мясной суп полезней для растущего организма, чем овощной?

Ответ

Потому что, в мясе содержится в большем количестве белок, чем в овощах.

Вопрос № 3

Почему молоко сворачивается естественным образом при долгом хранении в теплом месте?

Ответ

Потому что, под действием температуры происходит денатурация белковых молекул

Вопрос № 4

Почему в инструкции к стиральным порошкам с биологически активными добавками пишут, что эти средства не рекомендуется применять для стирки изделий их натуральной шерсти?

Ответ

Так как биодобавки разрушают белок, который содержится в натуральной шерсти.

Вопрос № 5

Почему врачи рекомендуют "сбивать" температуру у больного, если она превышает 38 °C?

Ответ

При температуре выше 38 градусов начинается денатурация белка (разрушаются все структуры белка). Это может привести к тяжелым последствиям.

Синквейн

- Первая строчка это тема, существительное или местоимение;
- Вторая строчка два прилагательных или причастия, они коротко характеризуют тему, описывая ее;
- Третья строка это три слова глаголов или деепричастий, раскрывающие действие;
- Четвертая строчка мнение автора об описываемой теме в четырех словах;
- Пятая строчка итоговая, суть темы, состоящий из одного слова и любой части речи.

СПАСИБО ЗА УРОК!

