

Интересные факты о белках

Герцева Варвара

P-12/9

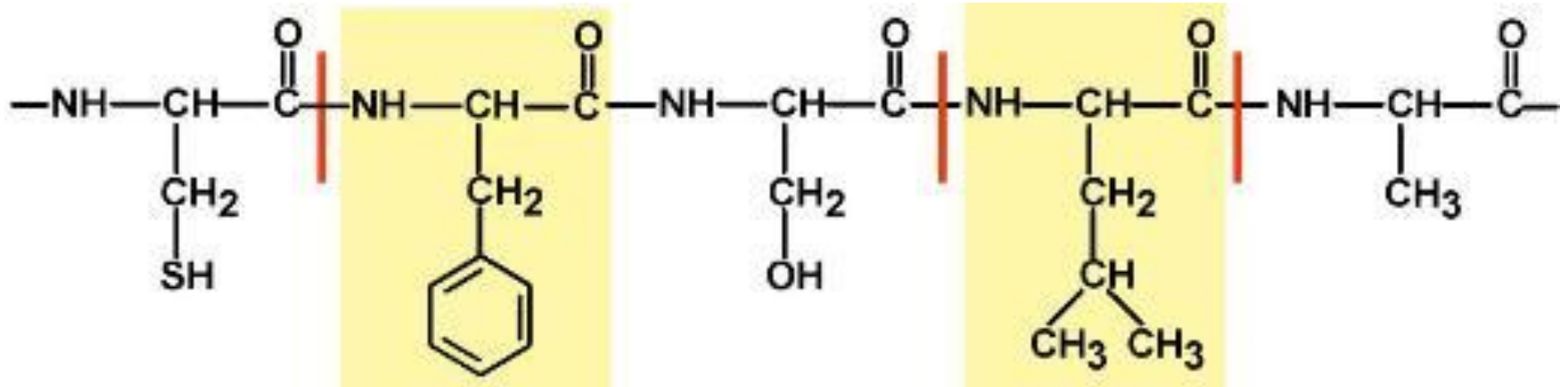
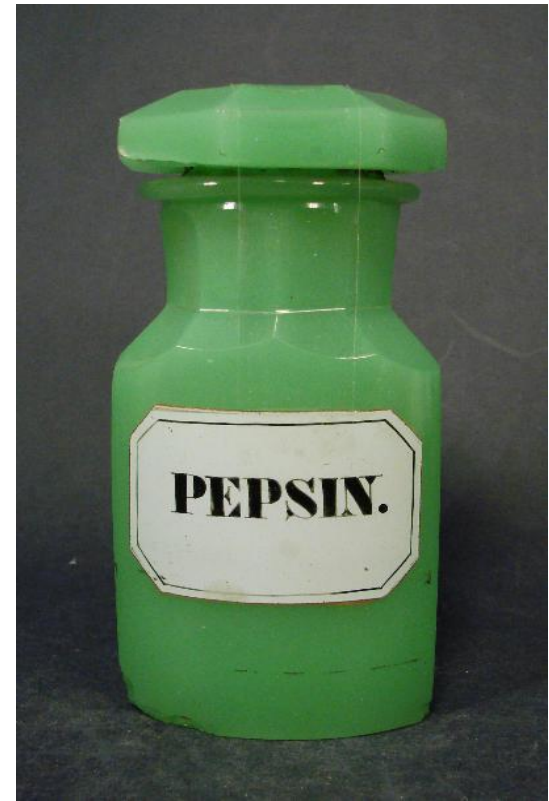
Выполняют энергетическую функцию после использования жиров и углеводов. При расщеплении белков высвобождается очень мало энергии 17кДж из 1г, тем временем, как жиры и углеводы вырабатывают ее почти в два раза больше. Именно поэтому диетологи советуют людям, страдающим ожирением, составлять 40% своего рациона из белковой продукции.



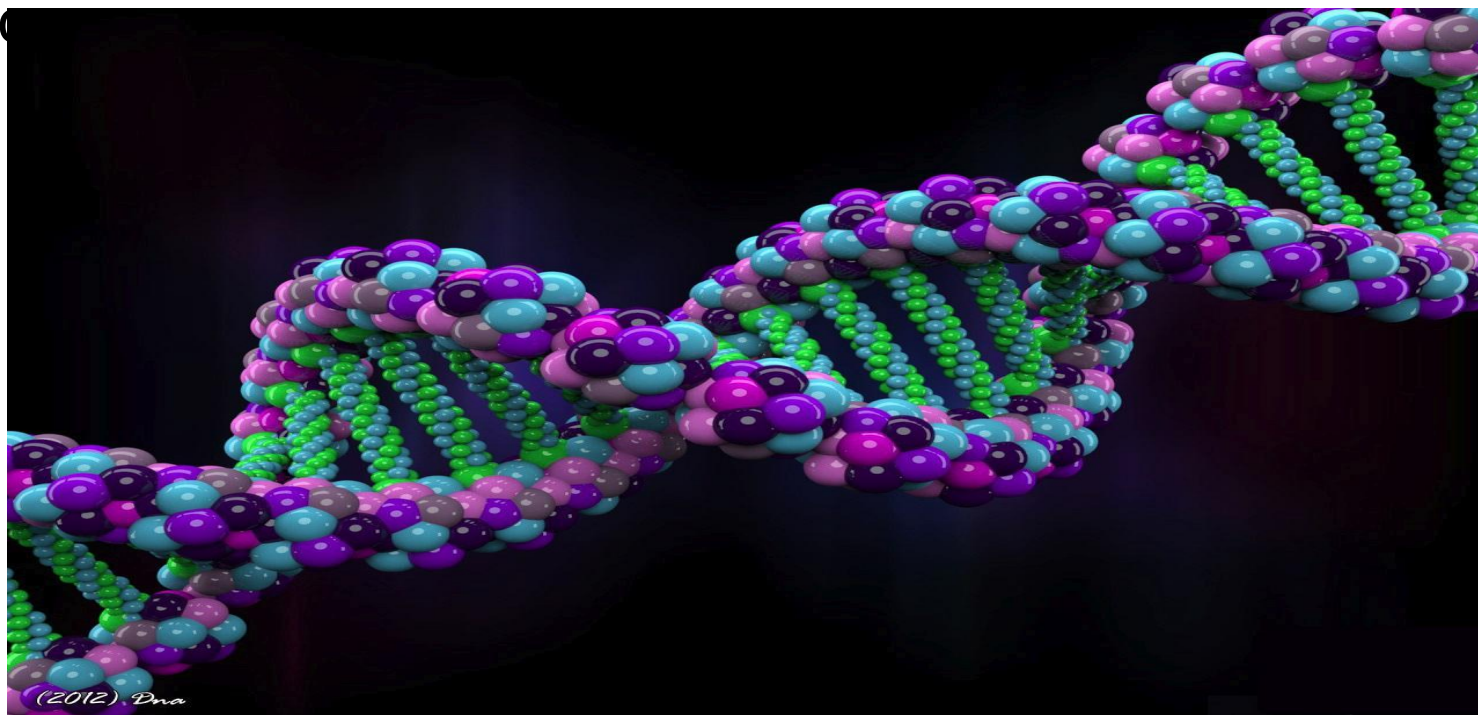
Мозг - это тоже белок, при попадании в организм человека этилового спирта клетки мозга отмирают, т.к. белок денатурируется



Белки выполняют ферментативную функцию в организме. Например, фермент пепсин - это белок-фермент, разлагающий белки до аминокислот.



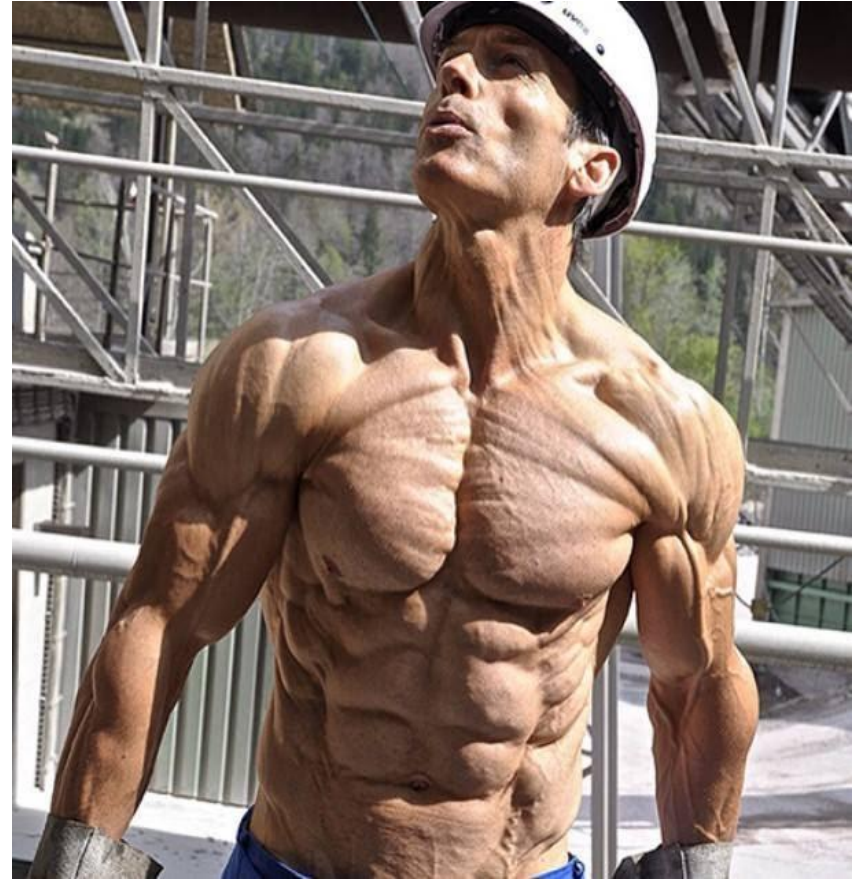
В наше время, когда абсолютно достоверно установлено, что наследственная информация сосредоточена в молекуле ДНК клеток любых живых организмов, не вызывает сомнения, что только белки являются теми молекулярными инструментами, при помощи которых генетическая информация реализуется. Без белков, в частности ферментов, ДНК не может воспроизводить себя, т. е. лишена способности передавать генетическую инфо

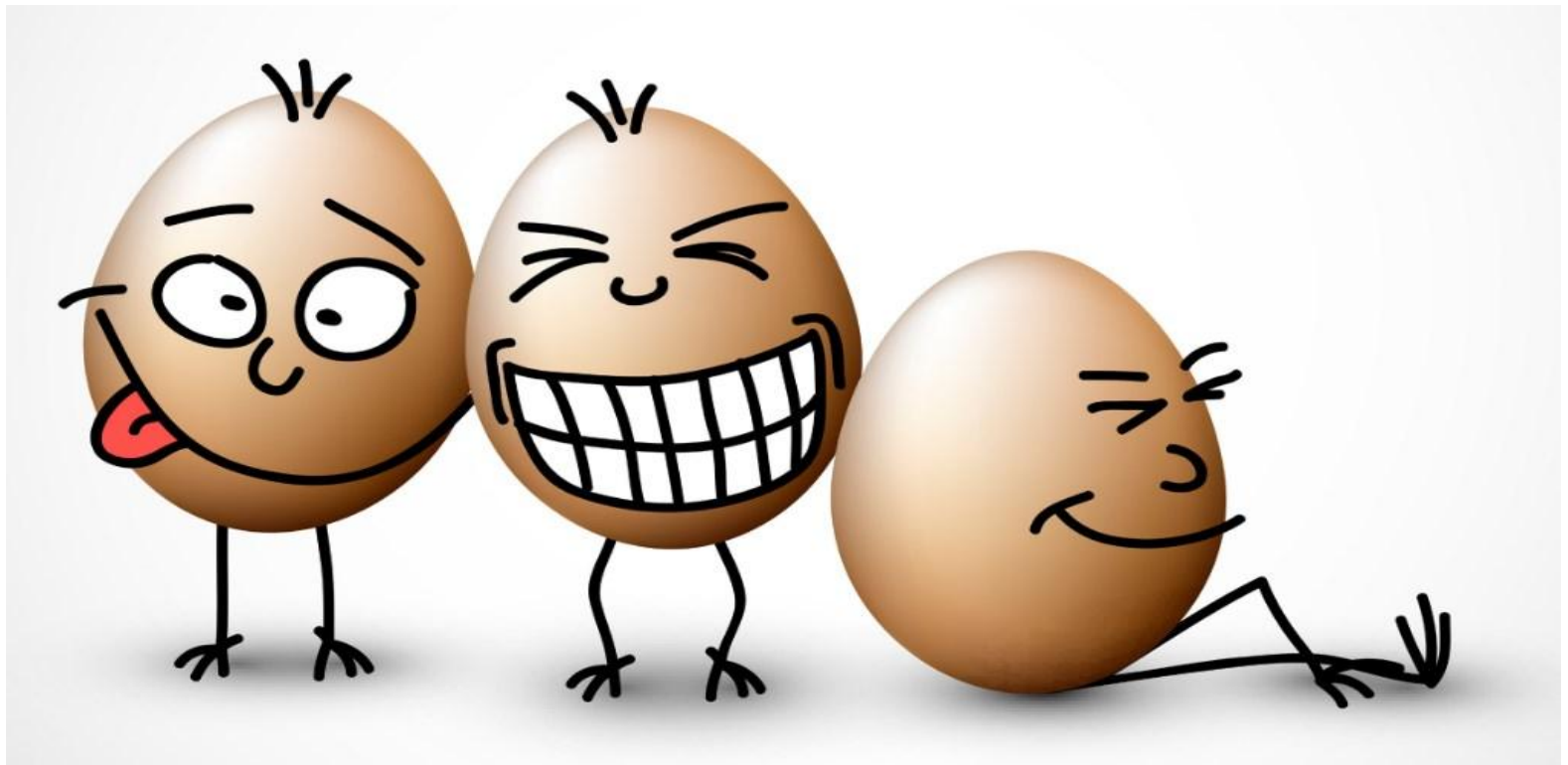


Белки бывают животного и растительного происхождения. Животные считаются более полноценными – в них содержится 8 незаменимых аминокислот, витамины группы, железо, Омега-3 в форме альфа-линолевой кислоты.



Содержание белка в мышцах человека, на первый взгляд, не так велико – от 16% до 21% общей мышечной массы, но если учесть, что 72-80% мышечной массы приходится на воду, то становится ясно, что «сухая» ткань мышц на 75-80% состоит из белка.





**Вот такие белки интересные
и хитрые!**

Спасибо за внимание!