

Ферменты

Работу выполнили ученики 10 Б класса
Карпачёв Д., Кушнарёв А., Егоров А.
Проверила: Булыга И.В.

Цель: изучить ферменты, их роль в регуляции жизнедеятельности клетки, практическом значении в жизни человека

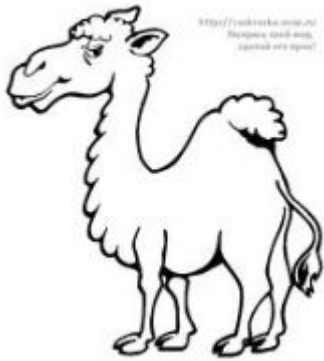
- ▶ Задачи:
- ▶ сформировать знания о белках-ферментах, играющих важную роль в процессах жизнедеятельности клетки;
- ▶ Сформировать знания о ферментах-катализаторах-как одной из важнейших функций;

- ▶ *«Мыслящий ум не чувствует себя счастливым, пока ему не удастся связать воедино разрозненные факты, им наблюдаемые».*

Д.Хевизи

Белки

- ▶ Кто работал над проблемой строения белков
- ▶ После его работы была создана теория. Какая?
- ▶ Что входит в состав белка?
- ▶ Какими свойствами обладают белки
- ▶ Э.Фишер
- ▶ Полипептидное строение белков
- ▶ C, H, O, N, S.
- ▶ Денатурация, ренатурация.



<https://vashreka.com.ua/>
Копировать текст можно,
только не удаляя

Старик



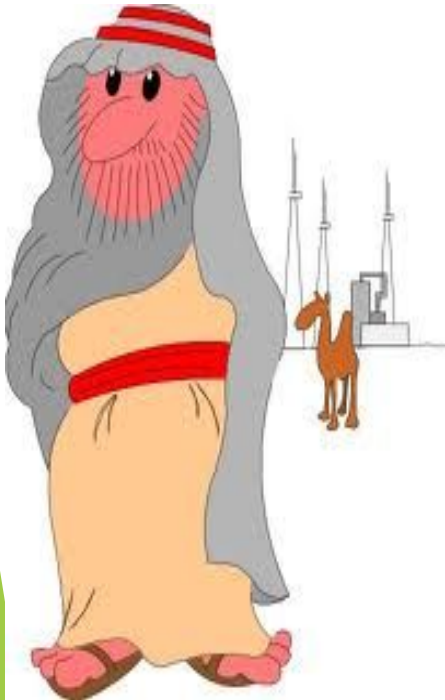
1/9



1/3



1/
2



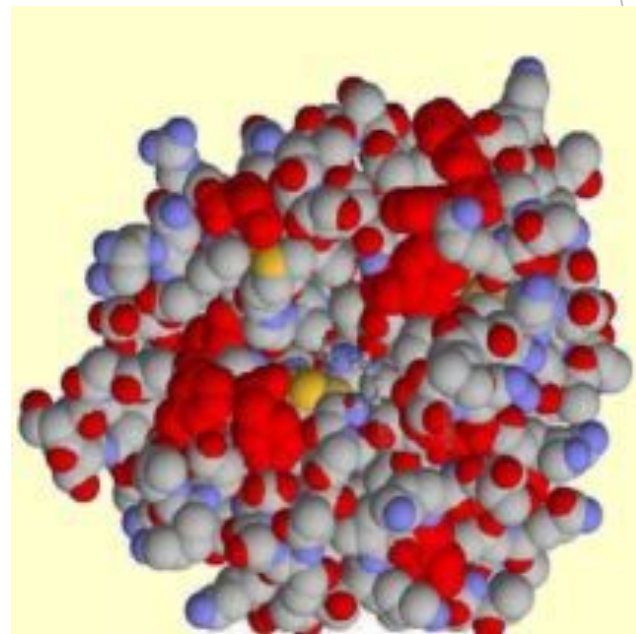
Старший сын-9
Средний сын-6
Младший сын-2

1 черный остался

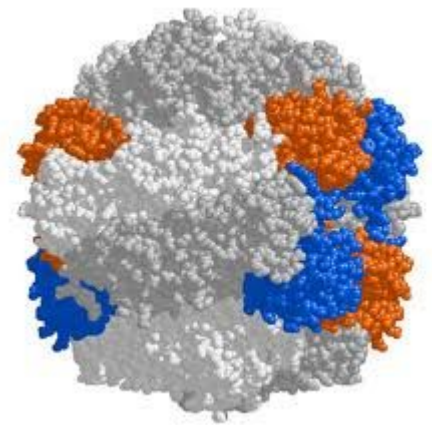
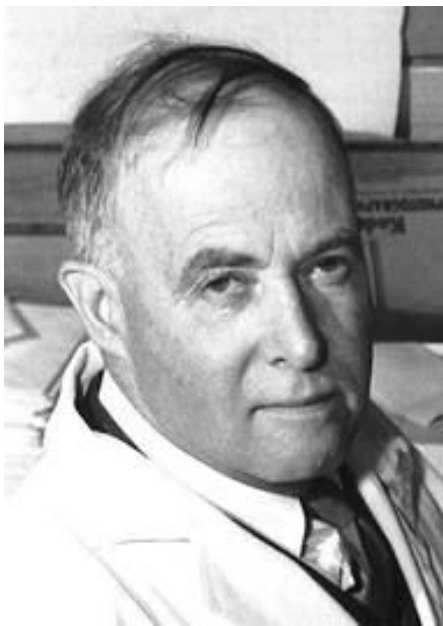
Ферменты

- ▶ Глобулярные белковые молекулы ,синтезируемые живыми клетками .
- ▶ Ферменты(энзимы) -это биологические катализаторы, то есть вещества ,которые ускоряют биохимические реакции.

Фермент -с лат. «fermentum»-закваска.
Был предложен в начале X V II столетия
голландским ученым Ван Гельмондом.



Не все белки ферменты...



Ферменты выделили в кристаллической форме в 1926 году Джеймс Бачеллер Самнер и Джон Говард Нортроп.

Свойства ферментов :

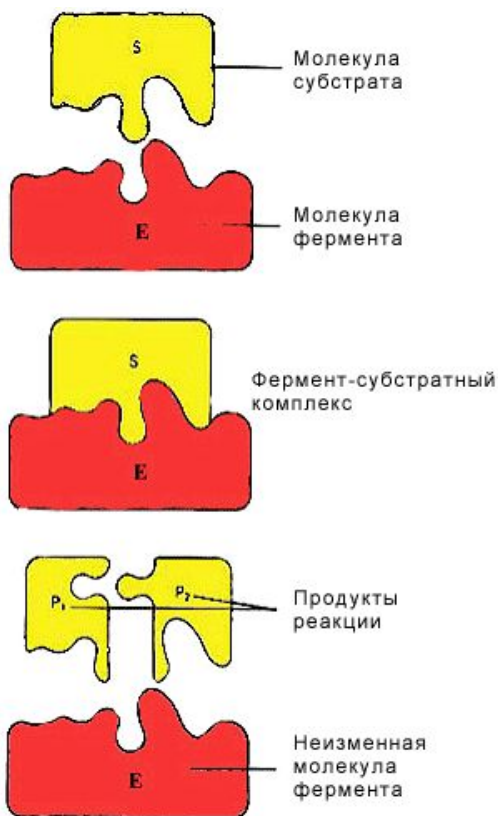
Катализ и энергия активации

Биологические катализаторы.

Согласно гипотезе Э.Фишера происходит эффект

«ключа и замка».

субстрат -ключ, фермент-замок.



I. Активация фермента

II. Узнавание ферментом своего субстрата

III. Образование неактивного фермент-субстратного комплекса с помощью слабых водородных связей между субстратом и аминокислотами контактных участков

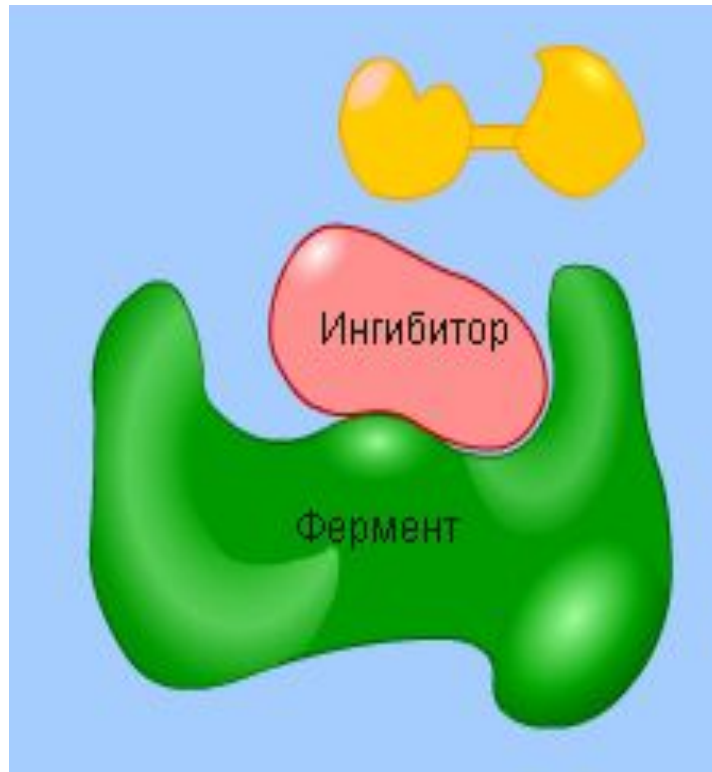
IV. Образование активного фермент-субстратного комплекса за счет каталитического участка

V. Образование продуктов реакции.

Изменение своей формы ферментом



Субстрат подходит к ферменту, как ключ к замку



Свойства ферментов.

- ▶ Увеличивают скорость реакции.
- ▶ Не расходуются в реакции.
- ▶ Эффективно работают при определенной t (в среднем 50°C) каталитическая активность растет, при повышении t на 10° Скорость реакции повышается белок денатурируется и активность фермента падает.
- ▶ Активность зависит рН среды ,давления, концентрация субстрата и концентрация фермента.
- ▶ Высокоспецифичны.Катализируют только одну реакцию.
- ▶ Не изменяют t реакции.

Классификация ферментов

- ▶ В 1961 году предложена комиссией международного биохимического союза систематическая номенклатура ферментов. Ферменты подразделили на 6 групп в соответствии с типом реакции, которую они катализируют.
- ▶ Рабочее название складывалось из названия субстрата, типа каталитической реакции и окончания -аза.
- ▶ Пример: лактан + дегидрогенизация + аза = =лактатдегидрогеназа
- ▶ Известным ферментам оставлены прежние названия пепсин , трипсин.

Классификация ферментов

Группа

- ▶ **Оксидоредуктазы**-480 ферментов. Энергетическая функция
- ▶ **Трансферазы**
- ▶ **Гидролазы** -460 ферментов (пищеварительные, входящие в состав лизосом; функция распад крупных молекул на мелкие)
- ▶ **Лиазы**-230 ферментов, функция регуляция синтеза и распада промежуточных продуктов обмена
- ▶ **Изомеразы**-80 ферментов. Функция внутримолекулярные перестройки.
- ▶ **Лигаза(синтелазы)**-80 ферментов

Катализируемая реакция

- ▶ Катализирует реакция окисления -вос
- ▶ Перенос определенных групп атомов от одного вещества к другому
- ▶ Реакция гидролиза, при которых из субстрата образуется два продукта
-
- ▶ Катализируемые реакции разрыва связей, в субстрате без присоединения воды и окисления
-
- ▶ Ферменты катализируют реакцию превращения в пределах одной молекулы.
- ▶ Катализируемое соединение 2-х молекул с использованием энергии фосфатной связи. Распад АТФ.

Практическое применение ферментов

- ▶ Энзимология-наука о ферментах.
- ▶ Пищевая промышленность
Животноводство
При изготовлении фотоматериалов
- ▶ В кожевенной промышленности
- ▶ Входят в состав порошков, зубных паст.



Ферменты имеют диагностическое значение

