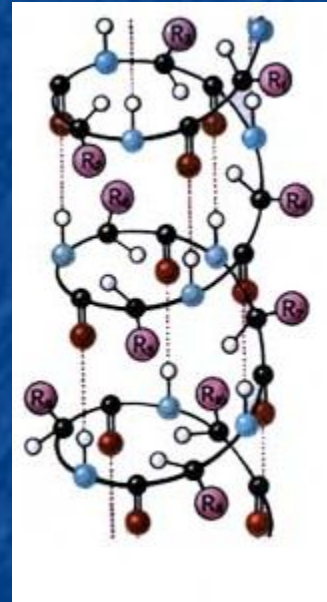


Аминокислоты и белки

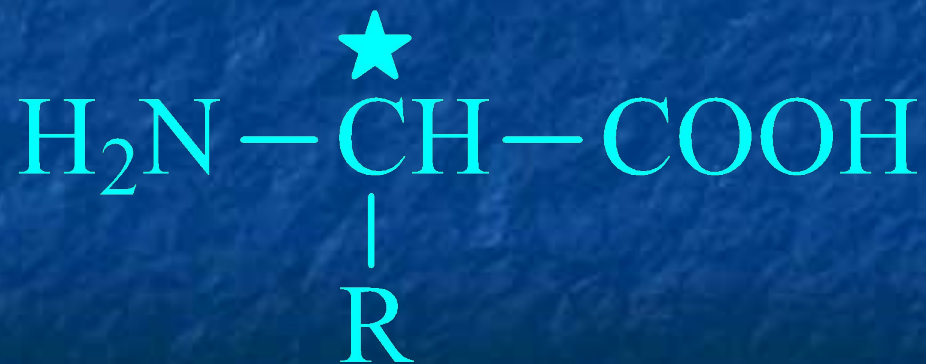
Строение и свойства.



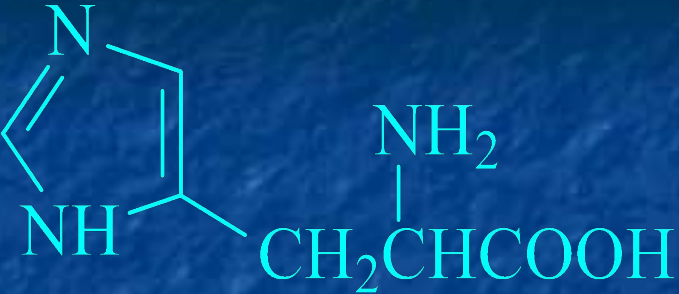
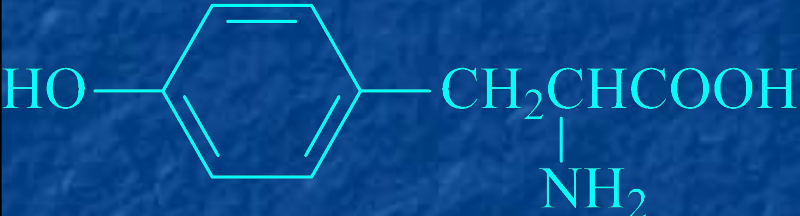
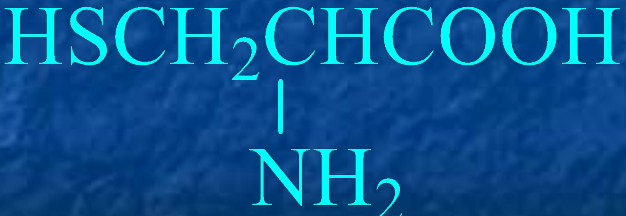
Спирали встречаются во многих областях: в архитектуре, в макромолекулах белков, нуклеиновых кислот и даже в полисахаридах

Аминокислоты

Соединение, которое содержит одновременно и кислотную функциональную группу, и аминогруппу, является аминокислотой.



Название	Сокращение	Структурная формула	(pI)
Глицин	gly	$\text{H}_2\text{NCH}_2\text{COOH}$	5.97
Аланин	ala	$\text{CH}_3\text{CH}(\text{NH}_2)\text{COOH}$	6.02
Валин	val	$(\text{CH}_3)_2\text{CHCH}(\text{NH}_2)\text{COOH}$	5.97
Лейцин	leu	$(\text{CH}_3)_2\text{CHCH}_2\text{CH}(\text{NH}_2)\text{COOH}$	5.98
Пролин	pro		6.10
Фенилаланин	phe	$\text{C}_6\text{H}_5\text{CH}_2\text{CH}(\text{NH}_2)\text{COOH}$	5.88
Триптофан	try	$\text{C}_6\text{H}_5\text{CH}_2\text{CH}(\text{NH}_2)\text{COOH}$	5.88

Название	Сокращение	Структурная формула	(pI)
Гистидин	his	 <chem>NC(=O)CNC1=CN=CN1</chem>	7.58
Тирозин	tyr	 <chem>NC(=O)CNC1=CC=C(O)C=C1</chem>	5.65
Цистеин	cySH	 <chem>NC(=O)CNC</chem>	5.02

Незаменимые аминокислоты

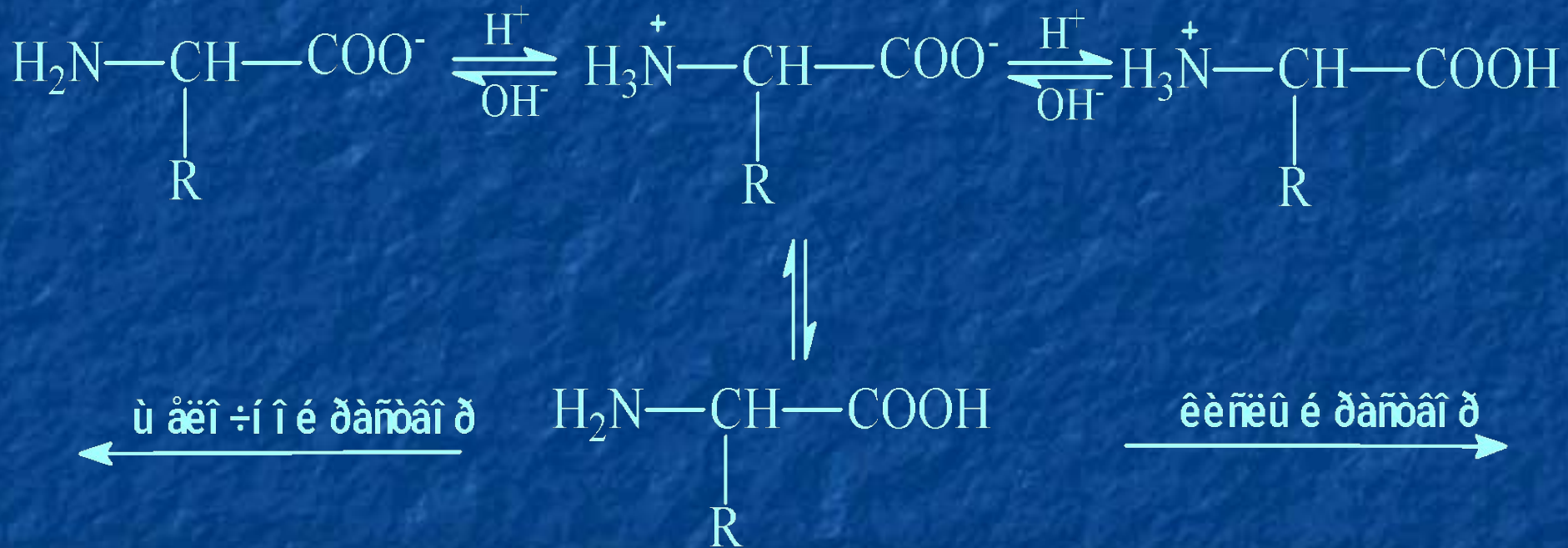
Незаменимыми называются аминокислоты, которые не могут быть синтезированы организмом из веществ, поступающих с пищей, в количествах, достаточных для того, чтобы удовлетворить физиологические потребности организма.

Незаменимые аминокислоты

Следующие аминокислоты принято считать незаменимыми для организма человека:

изолейцин, лейцин, лизин, метионин, фенилаланин, треонин, триптофан и валин.

Кислотно-основные свойства



Кислотно-основные свойства



не ионная форма;
идеализированная
аминокислота



цвиттер-ион;
аминокислота в
твердом состоянии

Изоэлектрическая точка (pI)

Изоэлектрической точкой называется такое значение pH , имеющее определенное значение для каждой аминокислоты, при котором содержание диполярного иона (цвиттер-иона) максимально

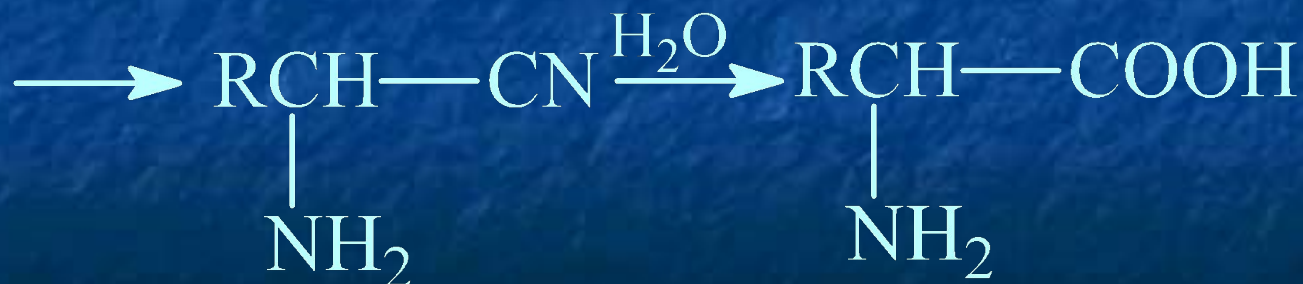
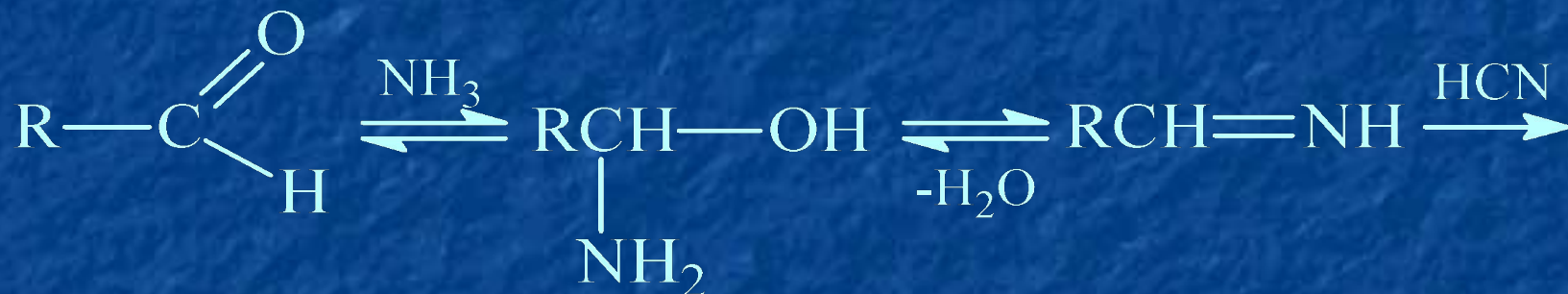
Способы получения аминокислот

Аминирование α -галогензамещенных кислот



Способы получения аминокислот

Синтез Штреккера–Зелинского



α-аминокислота

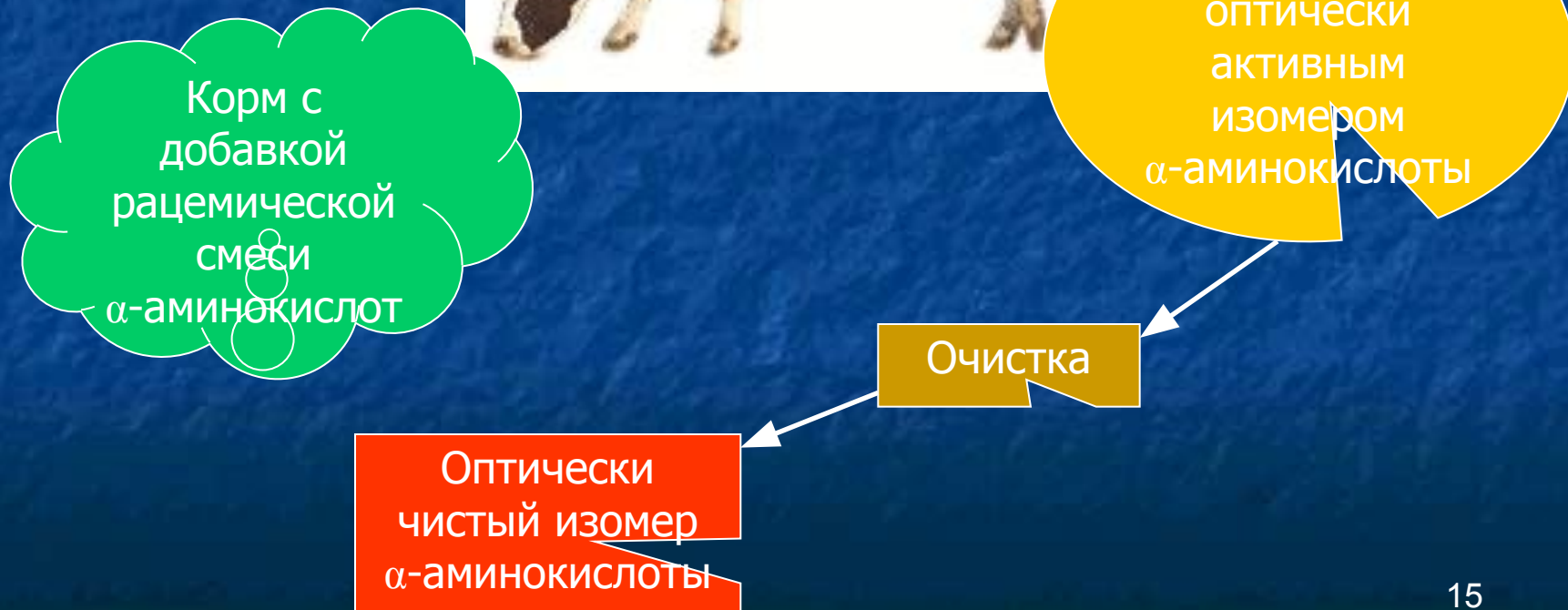
α-аминокислота

Способы получения аминокислот

- Алкилирование N-замещенных аминомалоновых эфиров
- Аминирование эфиров α -галогензамещенных кислот (с помощью фталимида калия)

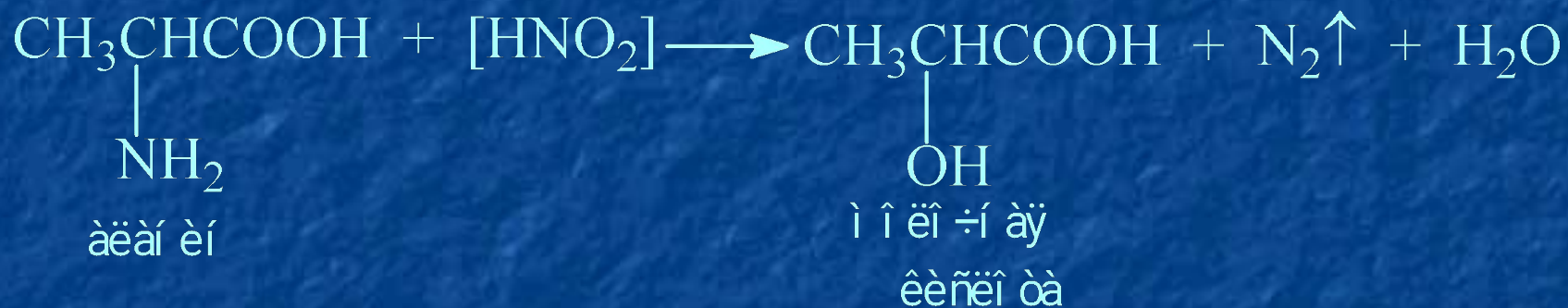
Способы получения аминокислот

Биологический способ получения аминокислот



Химические свойства аминокислот

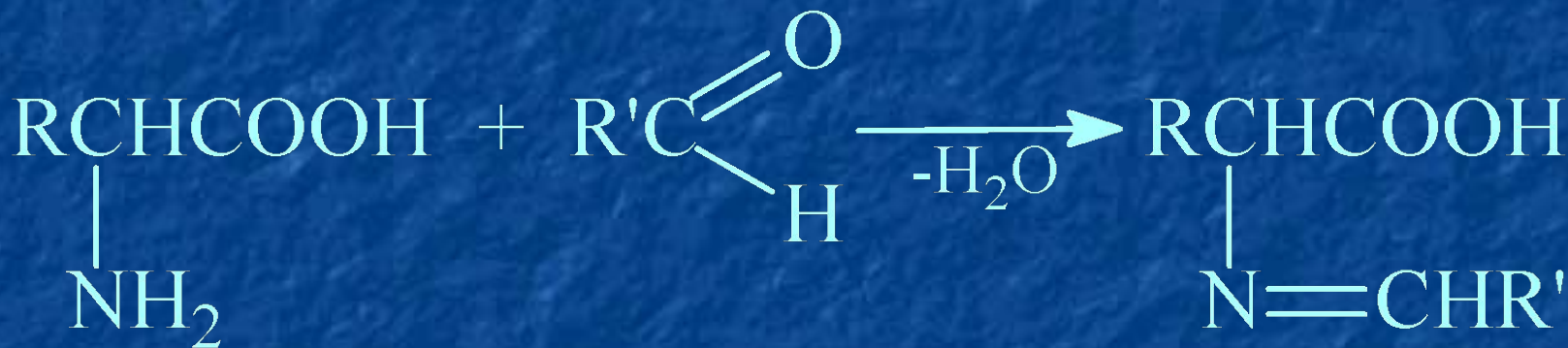
Реакции аминогруппы



Метод Ван-Слайка

Химические свойства аминокислот

Реакции аминогруппы

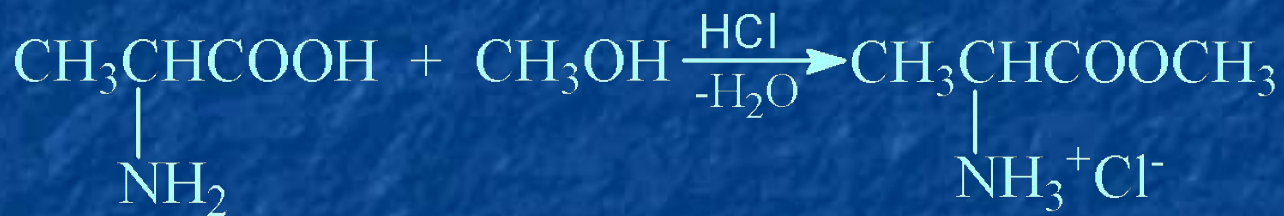


î ñí î âáí èâ

∅ èô ôà

Химические свойства аминокислот

Реакции карбоксильной группы

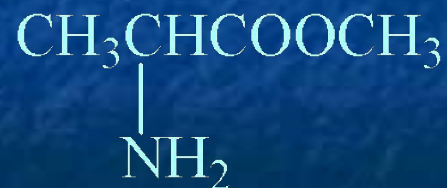
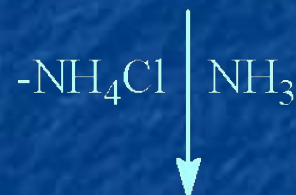


àèàí èí

ãèäõĩ õëĩ ðèä

ì àòèèĩ âĩ ãĩ ýôèðà

àèàí èí à

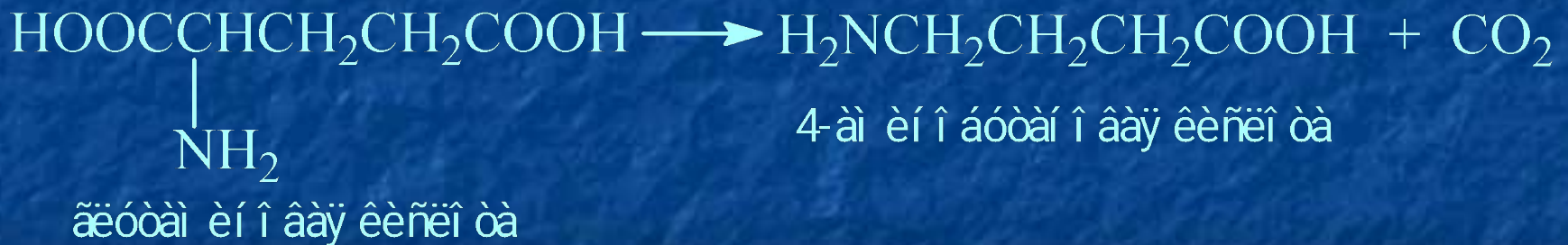
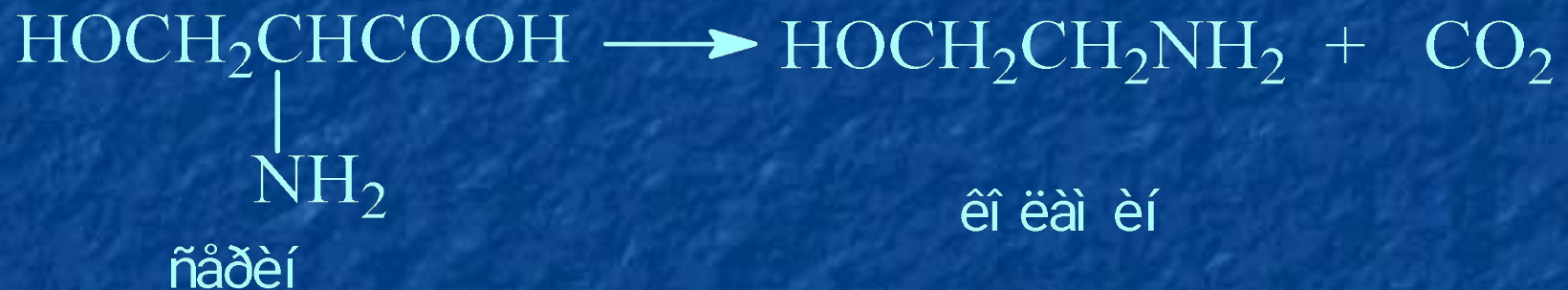


ì àòèèĩ âũ é ýôèð

àèàí èí à

Химические свойства аминокислот

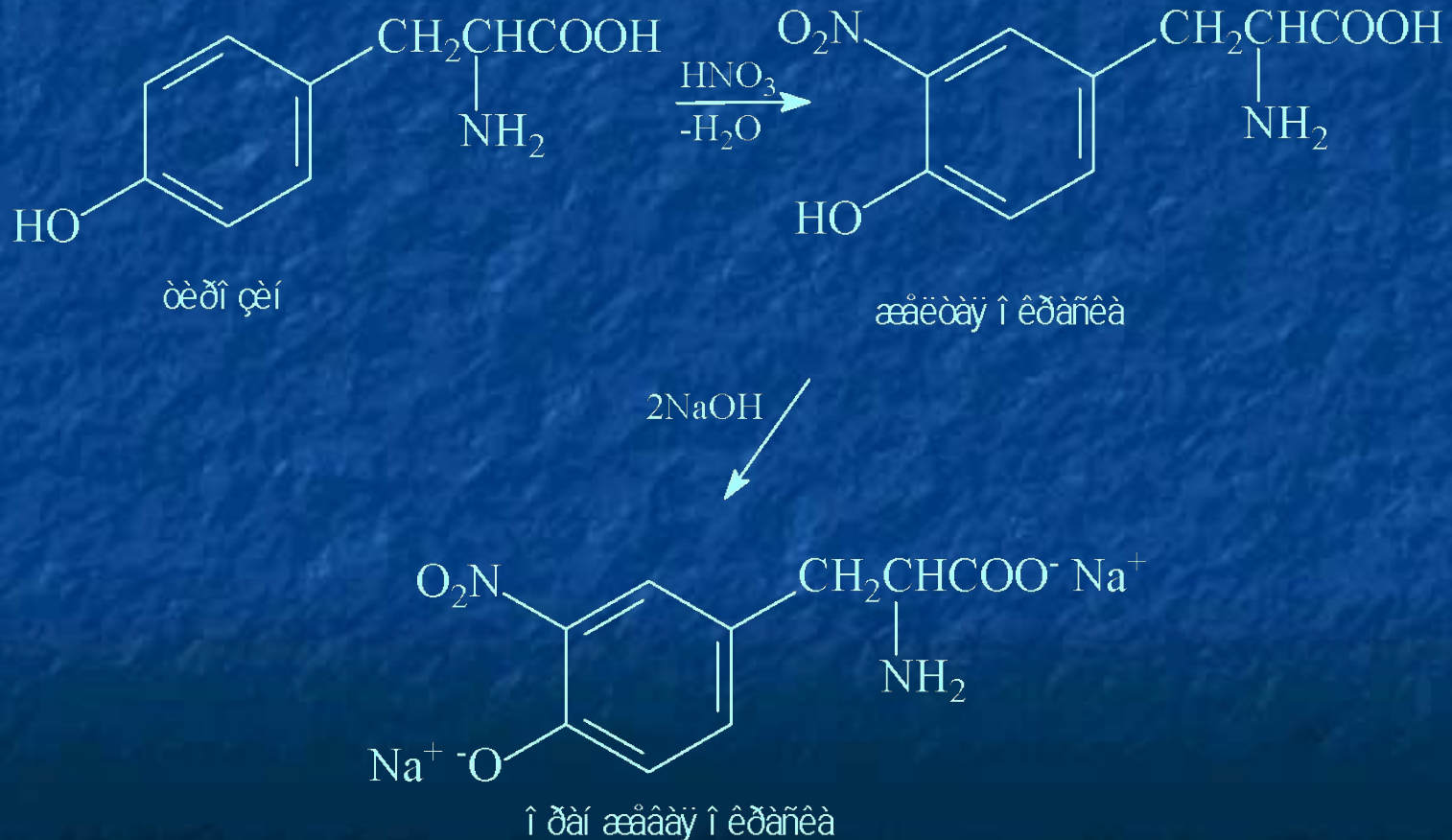
Реакции карбоксильной группы



Химические свойства аминокислот

Качественные реакции

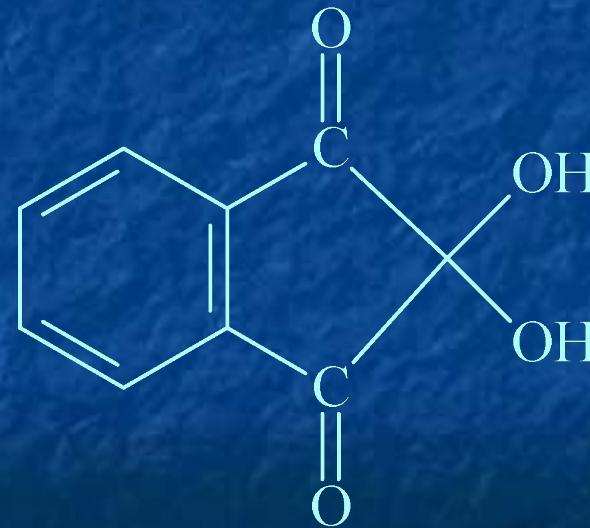
Ксантопротеиновая реакция



Химические свойства аминокислот

Качественные реакции

- Биуретовая реакция
(с гидроксидом меди (II) $\text{Cu}(\text{OH})_2$)
- Нингидринная реакция

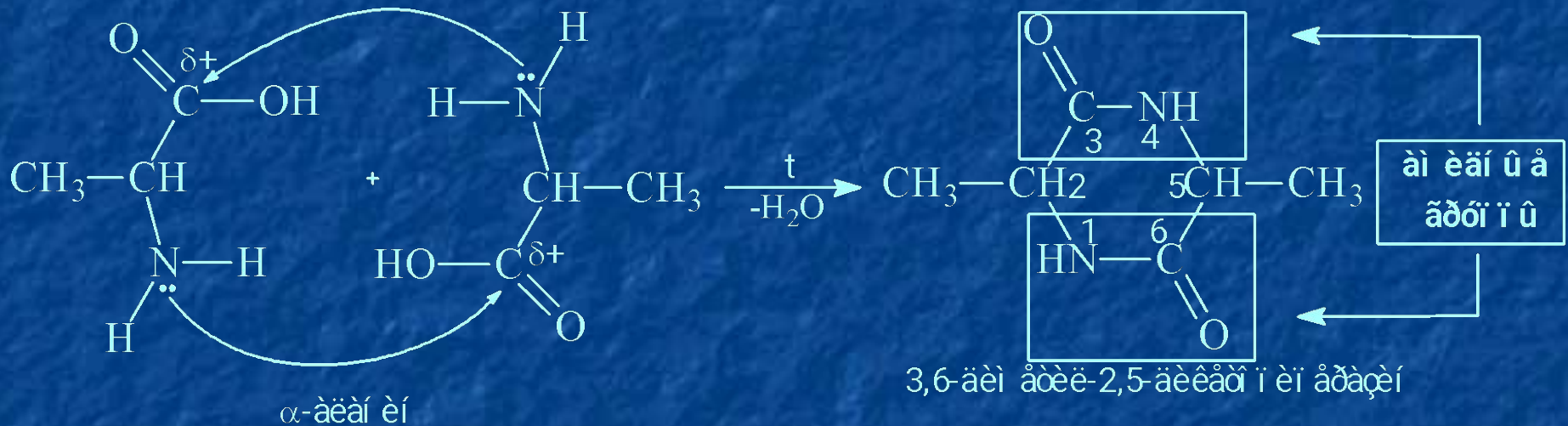


í èí ãèäðèí

Химические свойства аминокислот

Специфические реакции α, β, γ -аминокислот

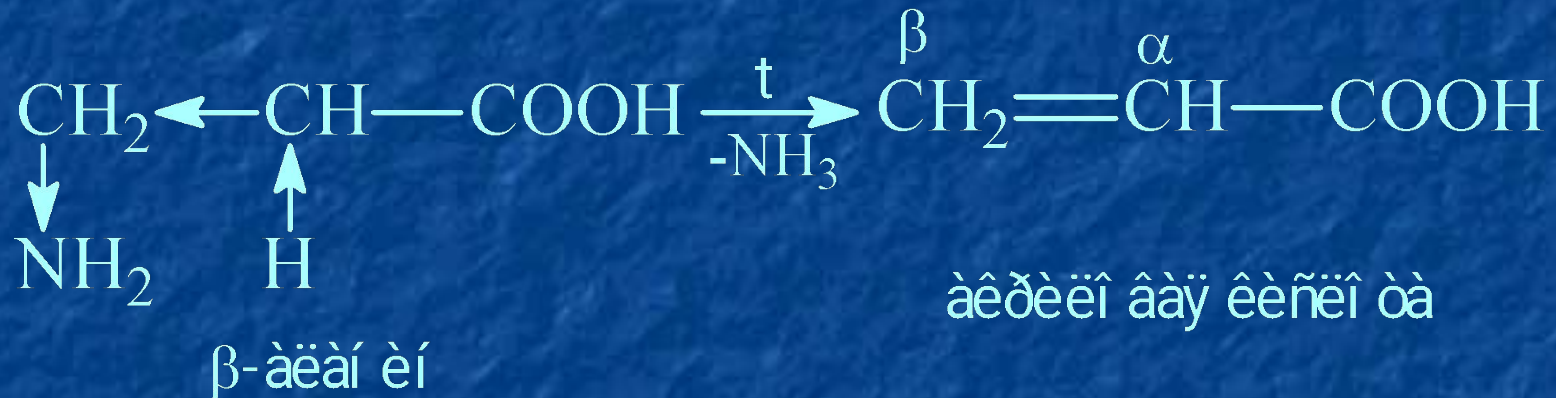
Реакции α -аминокислот



Химические свойства аминокислот

Специфические реакции α, β, γ -аминокислот

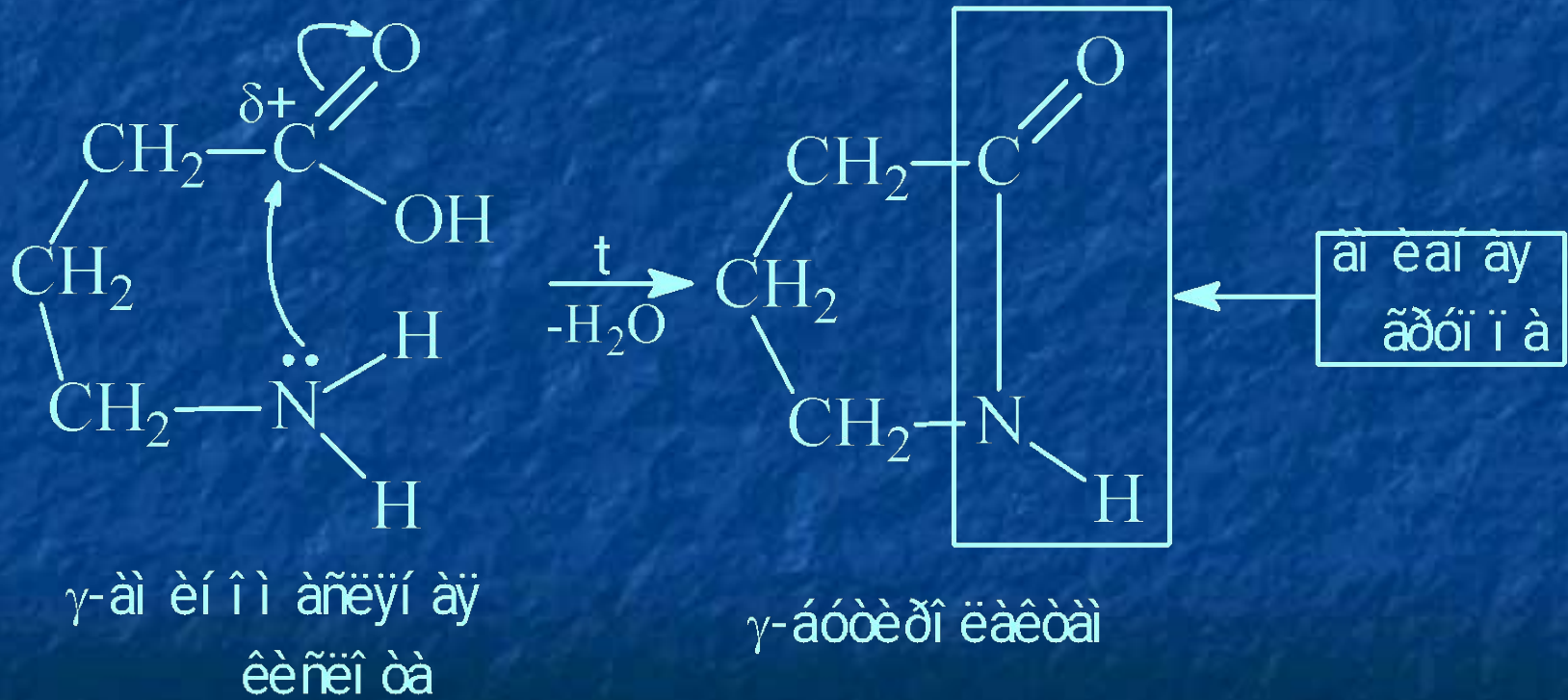
Реакции β -аминокислот



Химические свойства аминокислот

Специфические реакции α, β, γ -аминокислот

Реакции γ -аминокислот

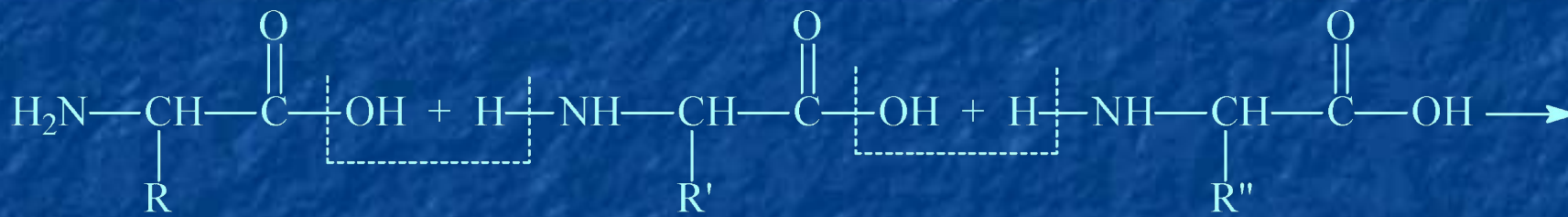


Пептиды и белки

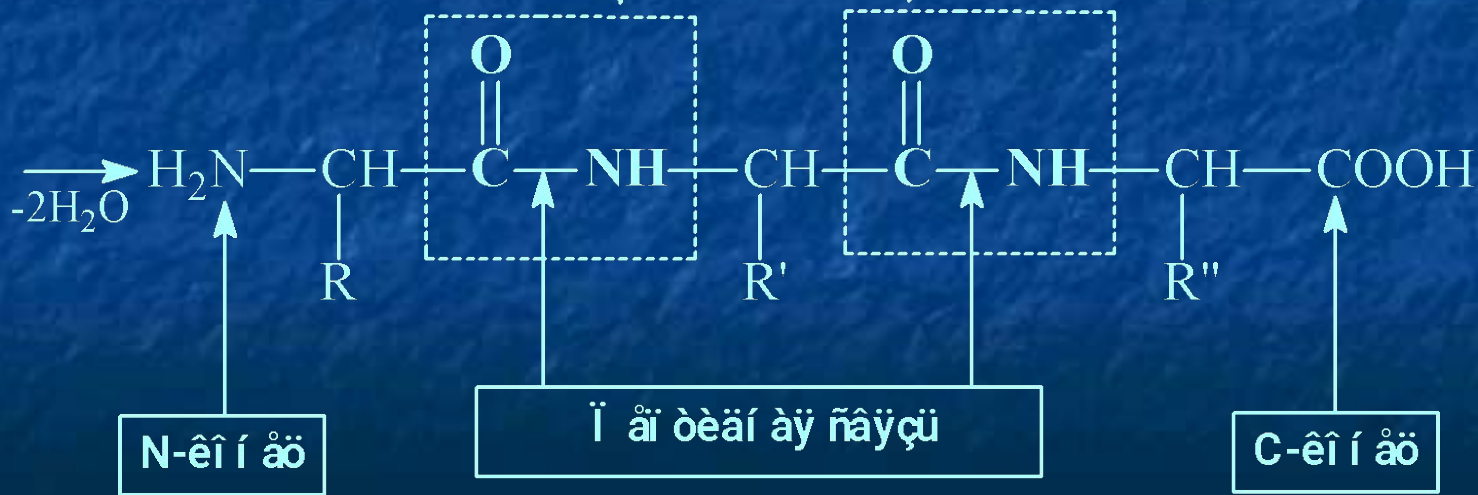
Пептиды — соединения, построенные из нескольких остатков α -аминокислот, связанных амидной (пептидной) связью.



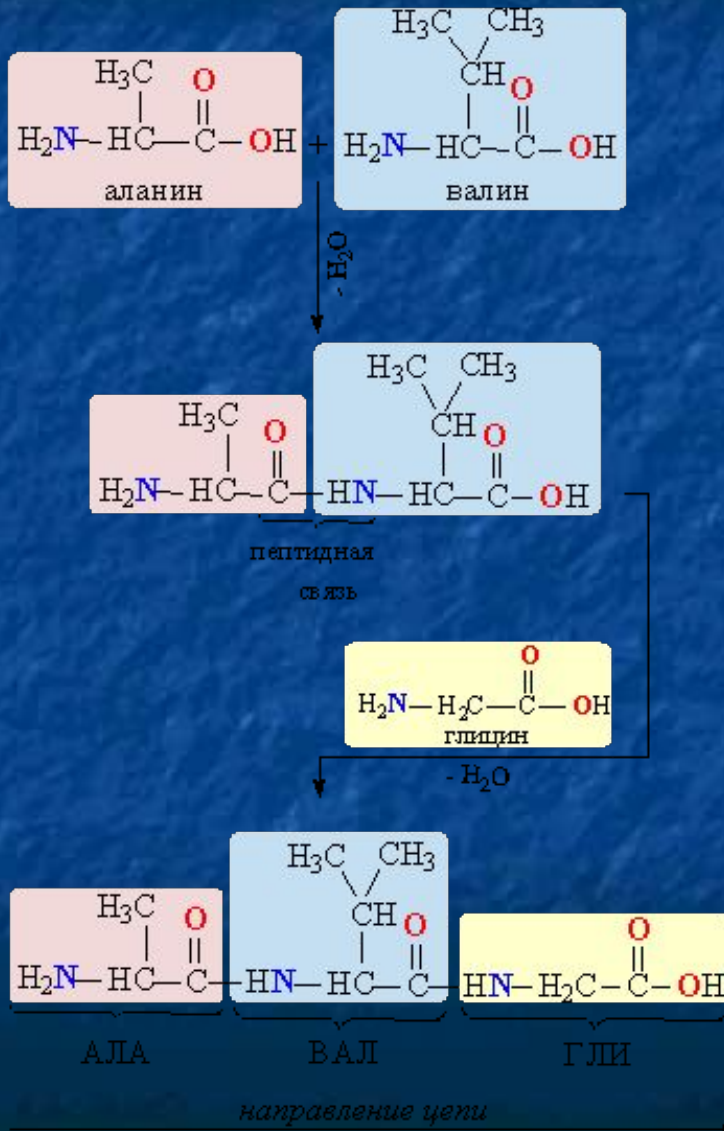
Пептиды и белки



Ī āī òèāí ày ãđóī ī à

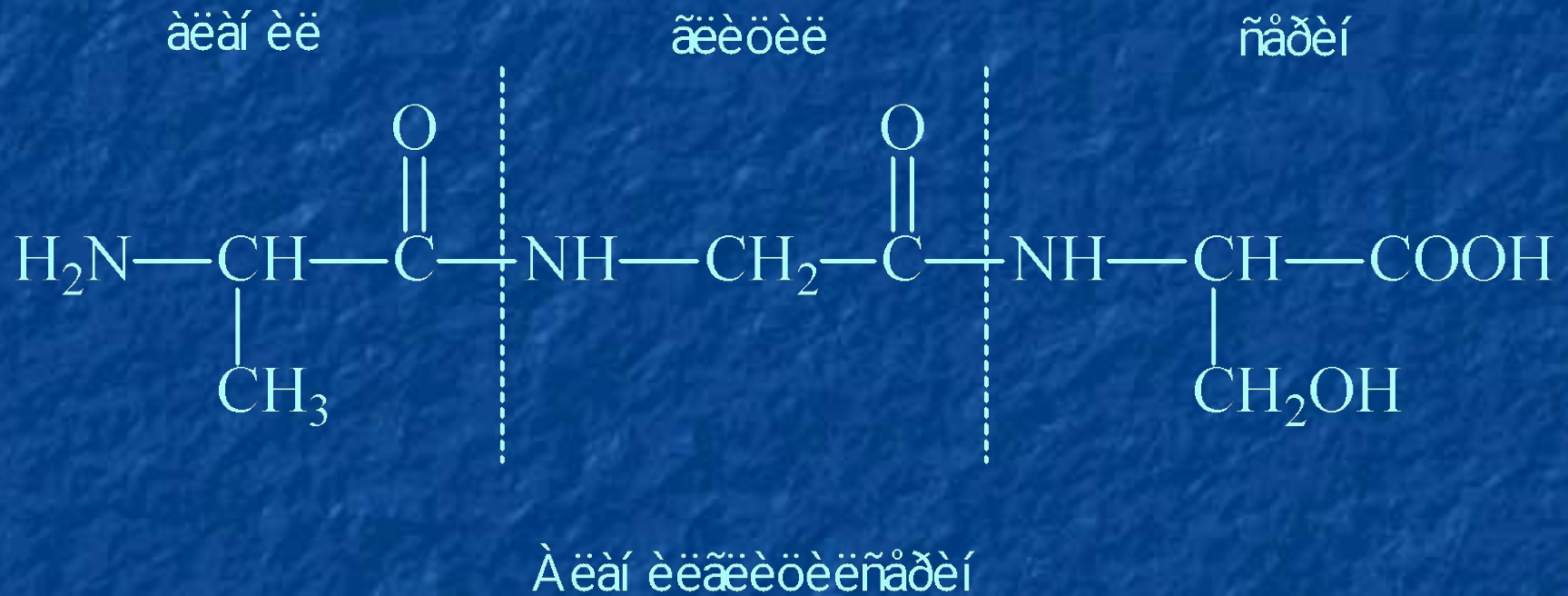


Пептиды и белки

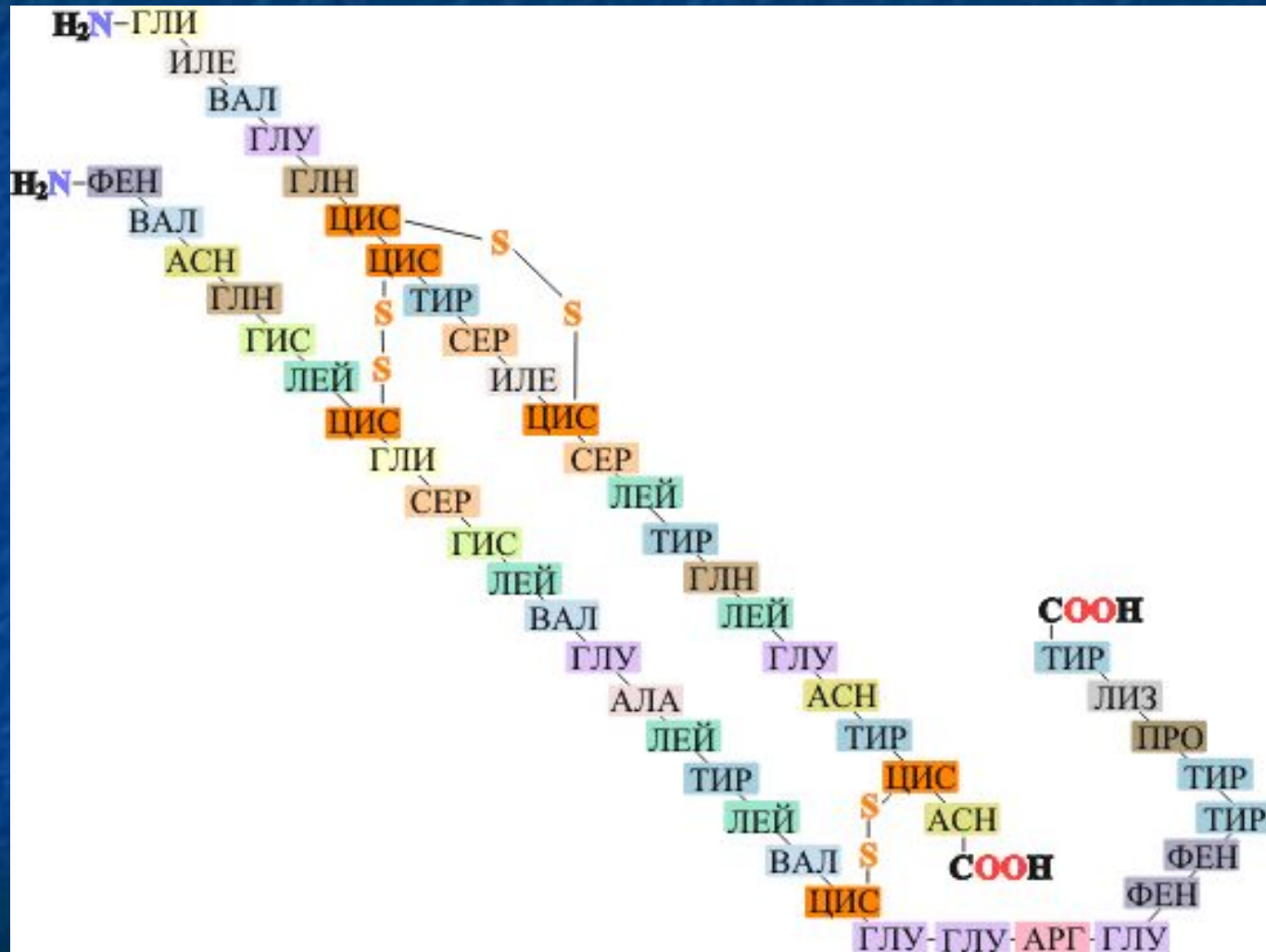


**ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОЕ
СОЕДИНЕНИЕ
АМИНОКИСЛОТ**

Пептиды и белки



Пептиды и белки



Первичная структура белка инсулина.

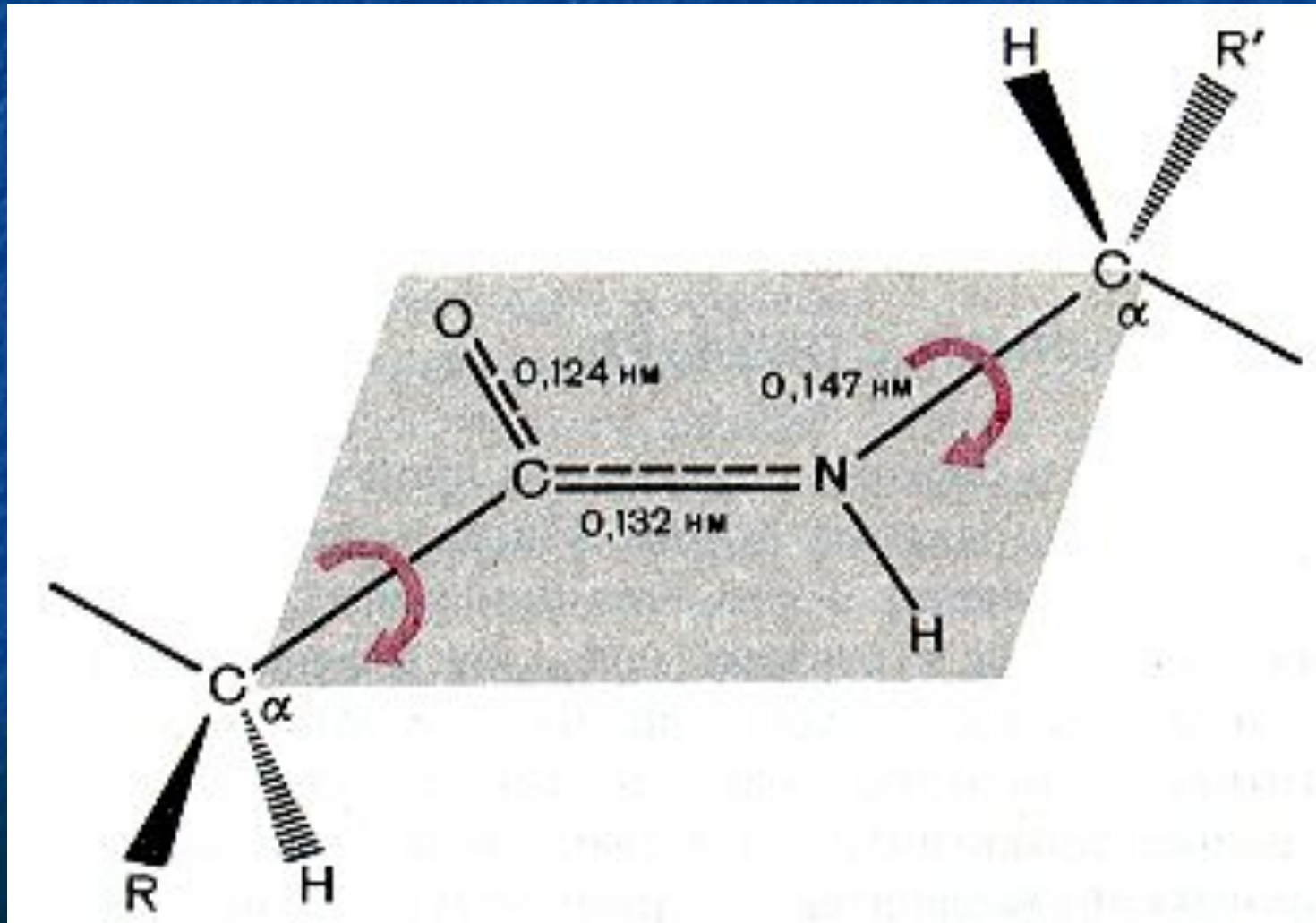
Пептиды и белки

Структура белков

***Первичная структура пептидов и белков
— это последовательность
аминокислотных остатков в
полипептидной цепи.***

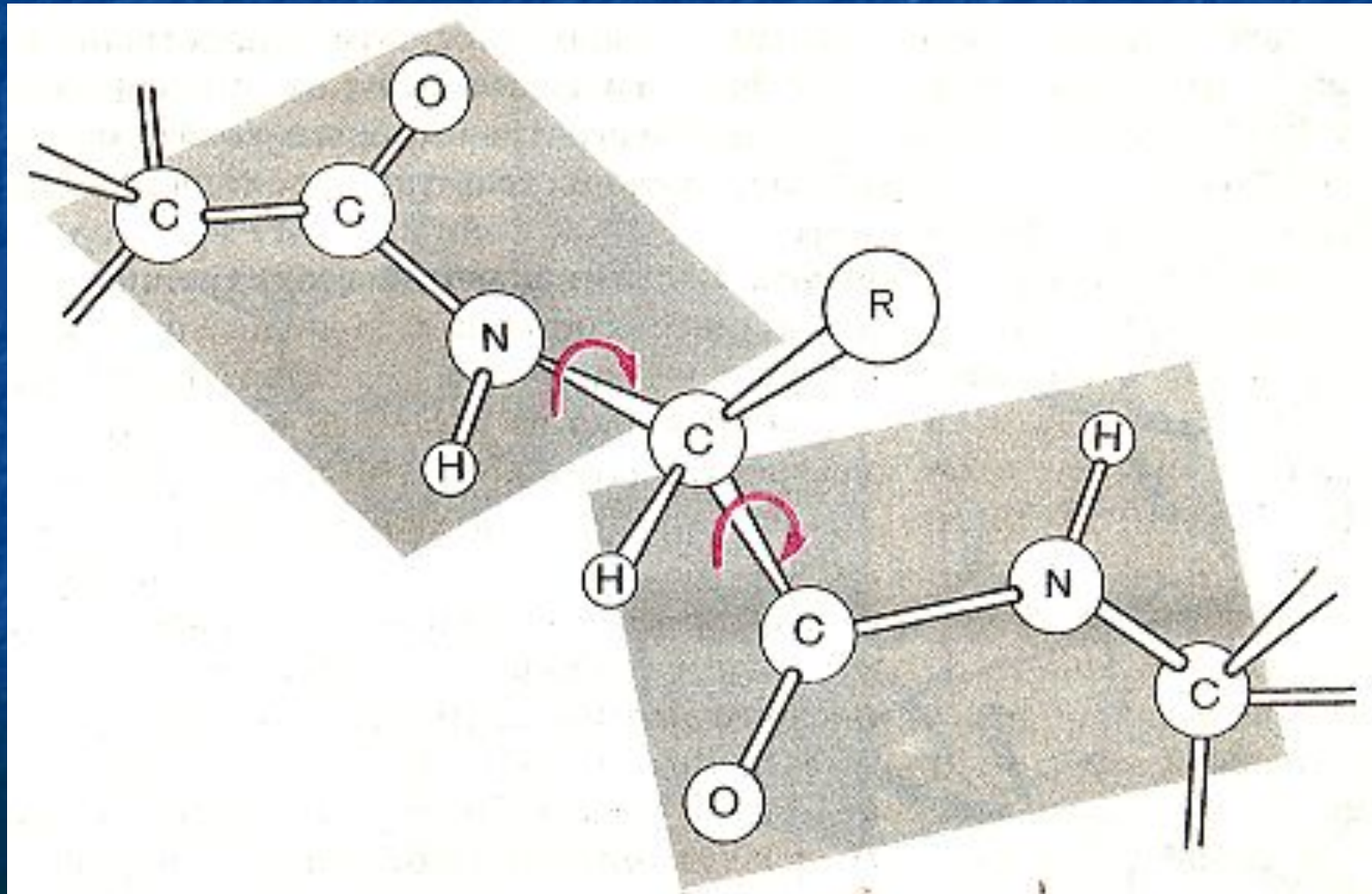
Пептиды и белки

Вторичная структура белков



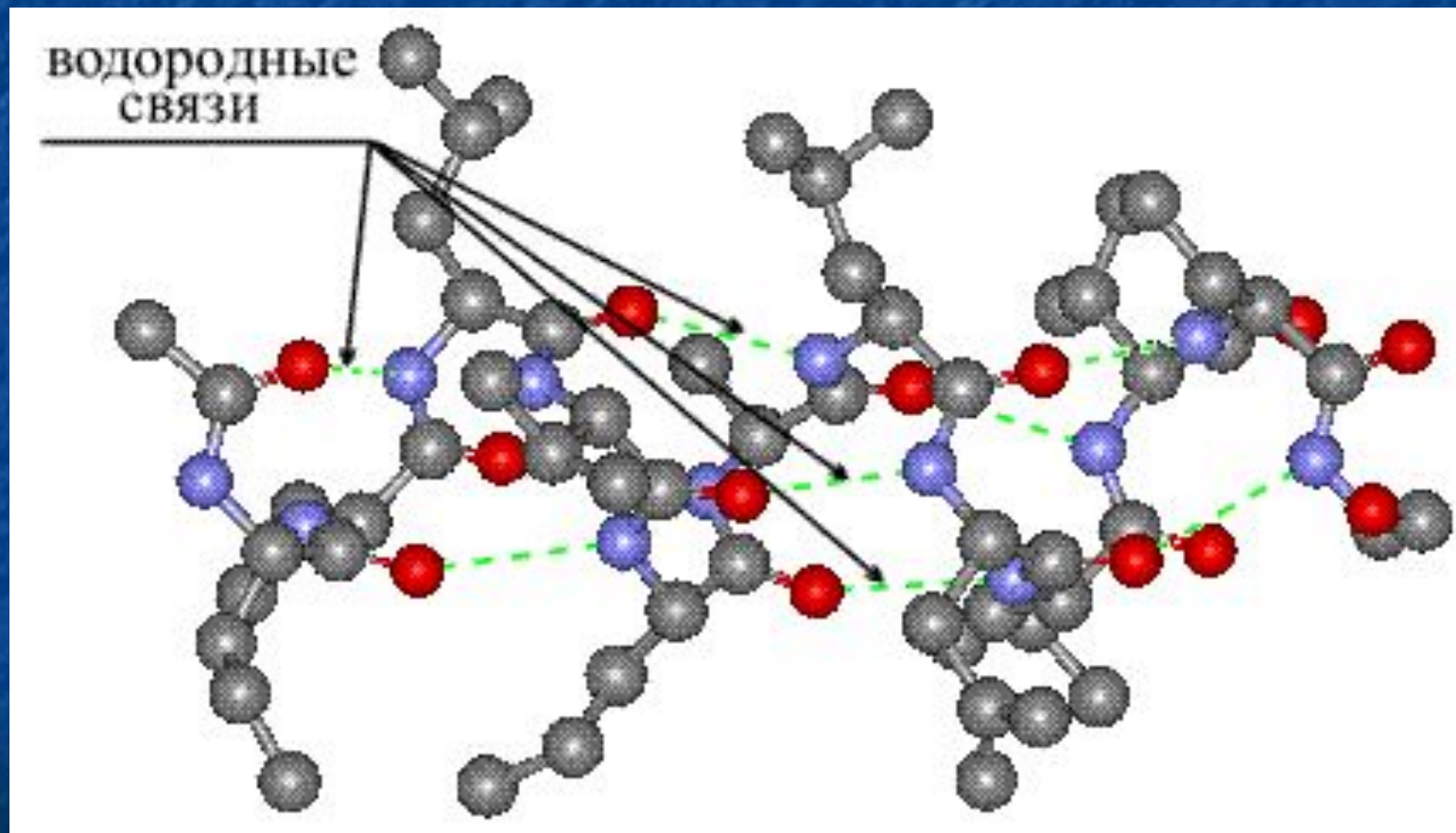
Пептиды и белки

Вторичная структура белков



Пептиды и белки

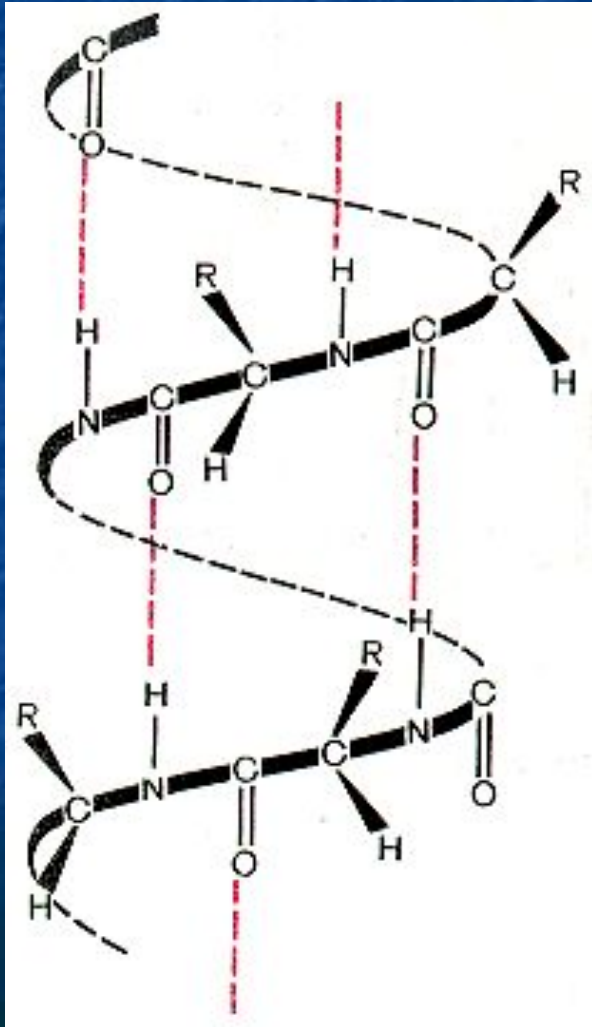
Вторичная структура белков



ОБЪЕМНАЯ МОДЕЛЬ МОЛЕКУЛЫ БЕЛКА в форме α -спирали.
Водородные связи показаны зелеными пунктирными линиями

Пептиды и белки

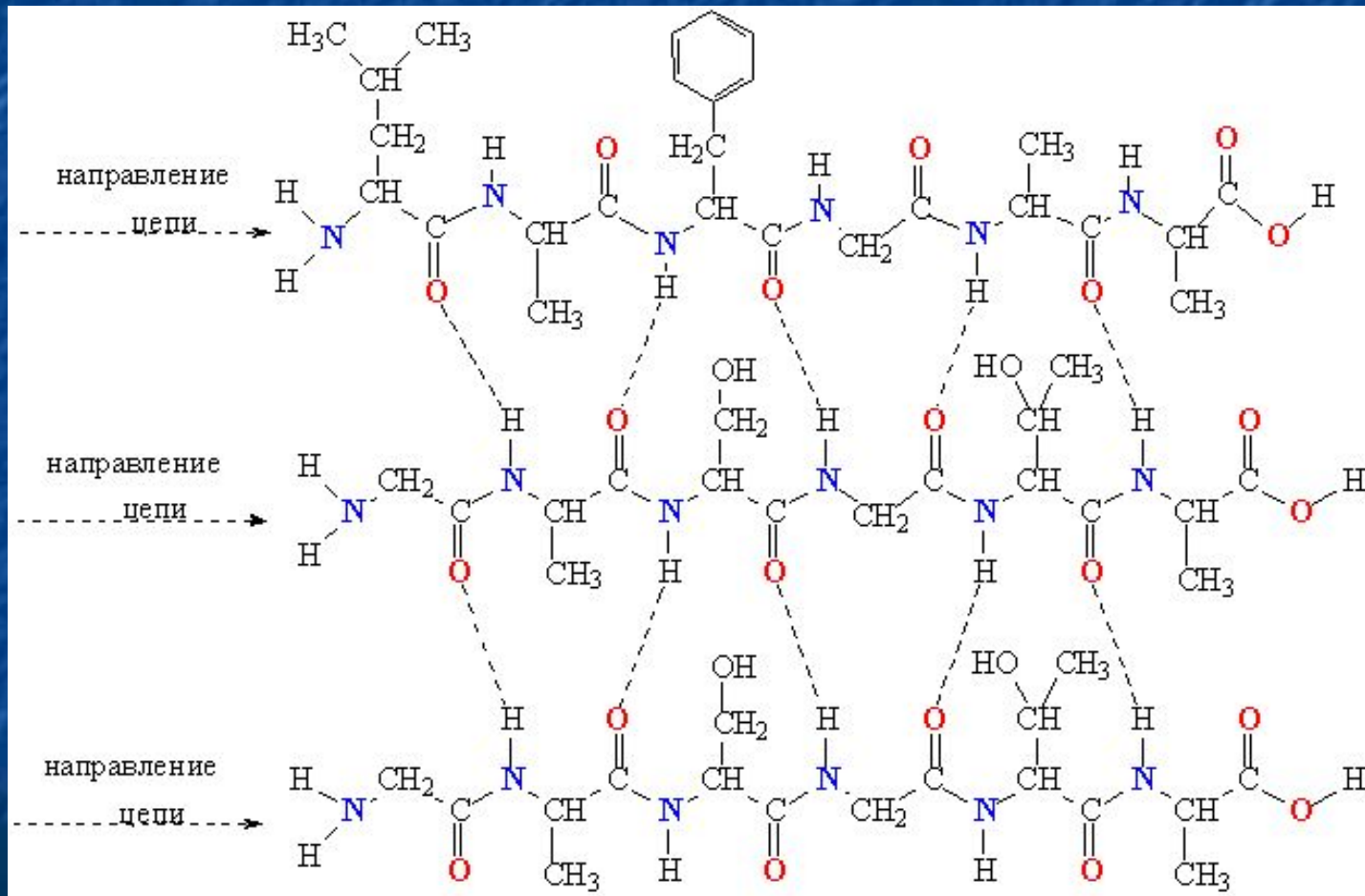
Вторичная структура белков



α -спираль
молекулы белка

Пептиды и белки

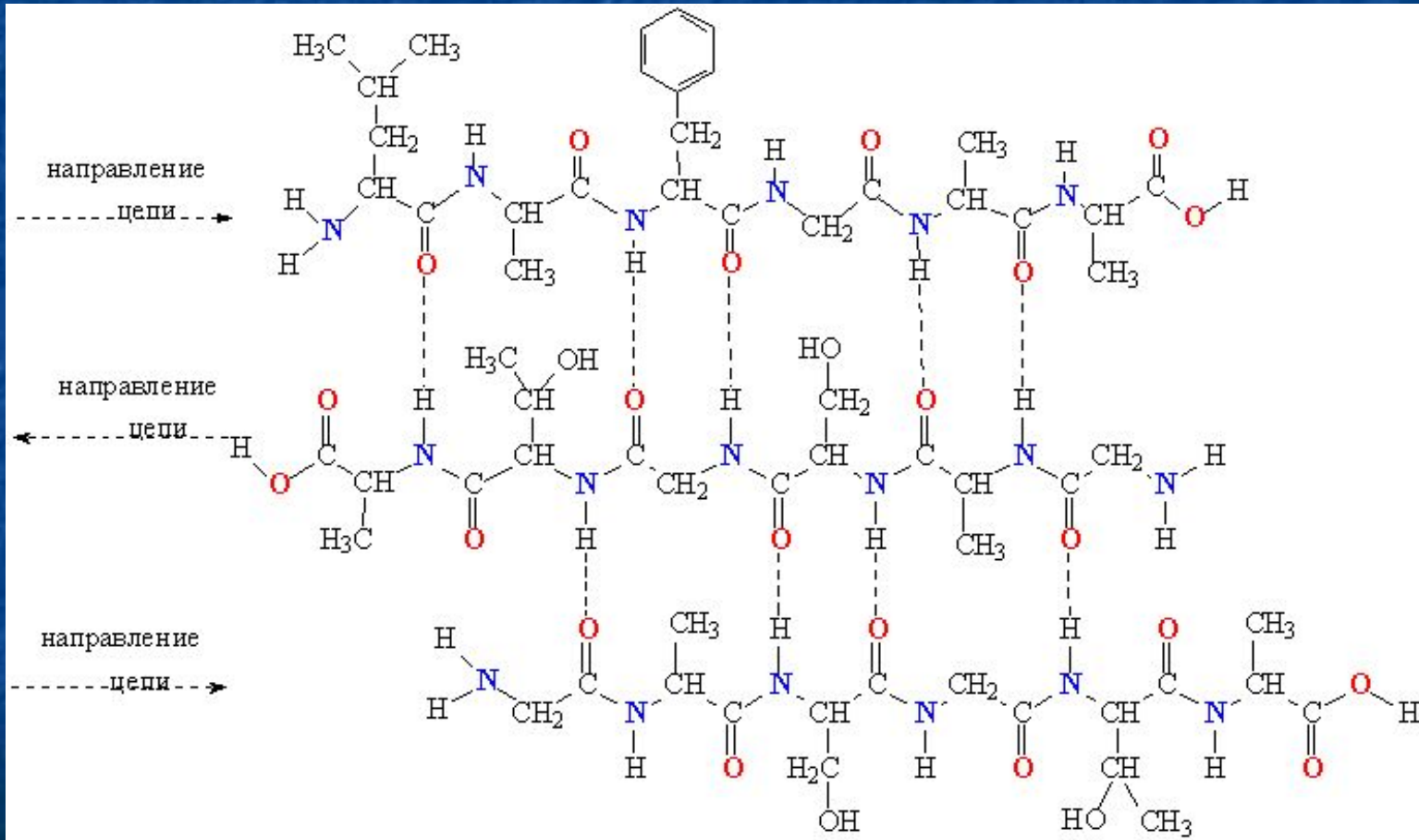
Вторичная структура белков



ПАРАЛЛЕЛЬНАЯ β-СТРУКТУРА, состоящая из трех полипептидных молекул

Пептиды и белки

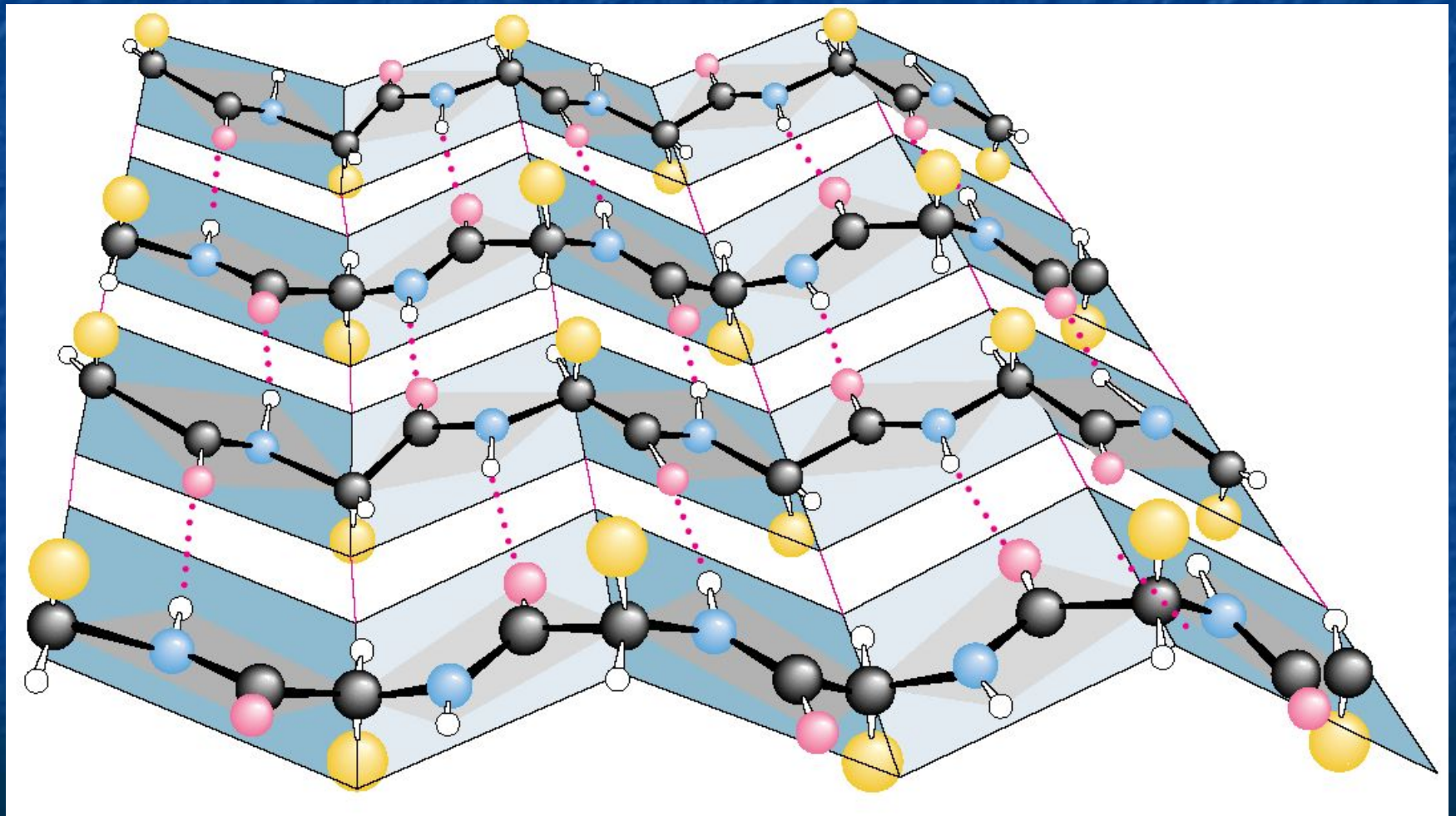
Вторичная структура белков



АНТИПАРАЛЛЕЛЬНАЯ β -СТРУКТУРА, состоящая из трех полипептидных молекул

Пептиды и белки

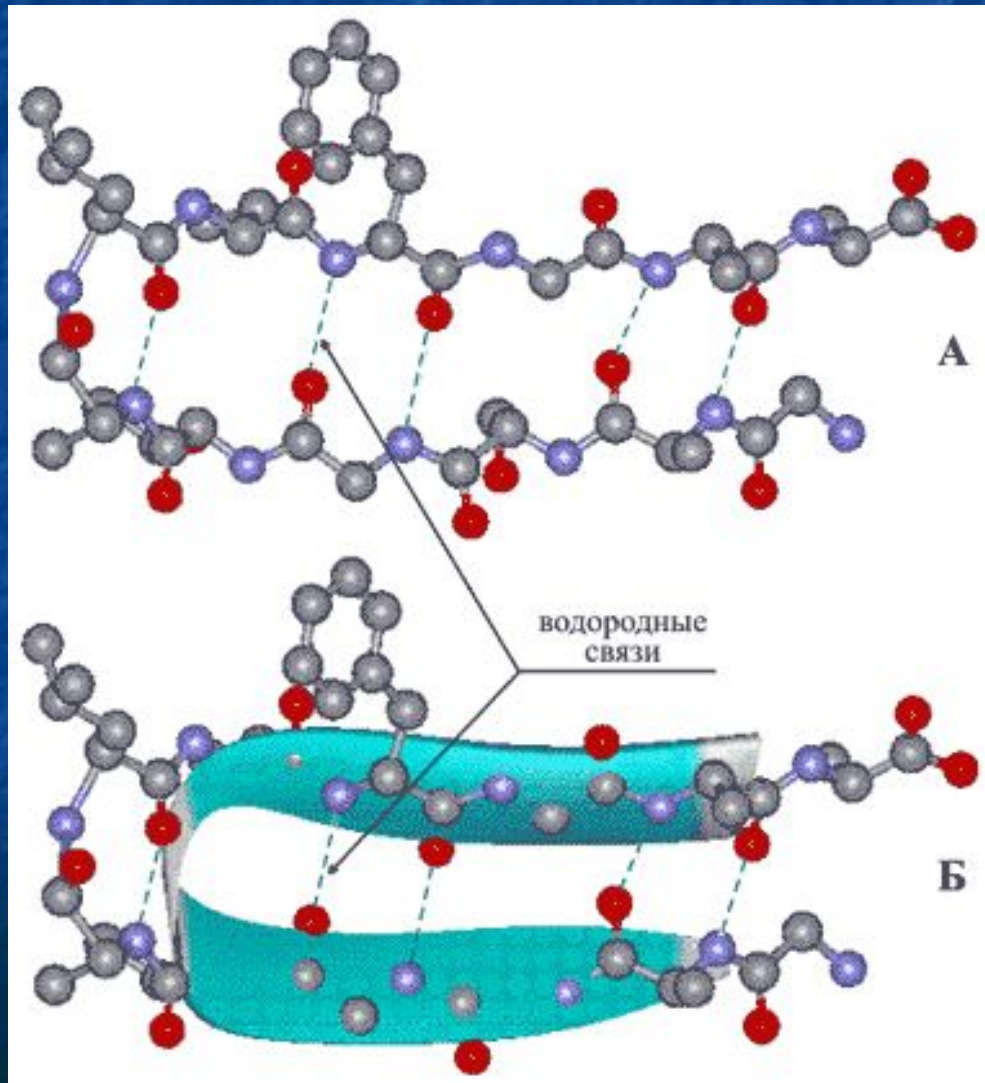
Вторичная структура белков



β -структура белка

Пептиды и белки

Вторичная структура белков



А – участок полипептидной цепи, соединенный водородными связями (зеленые пунктирные линии).

Б – условное изображение β -структуры в форме плоской ленты, проходящей через атомы полимерной цепи (атомы водорода не показаны).

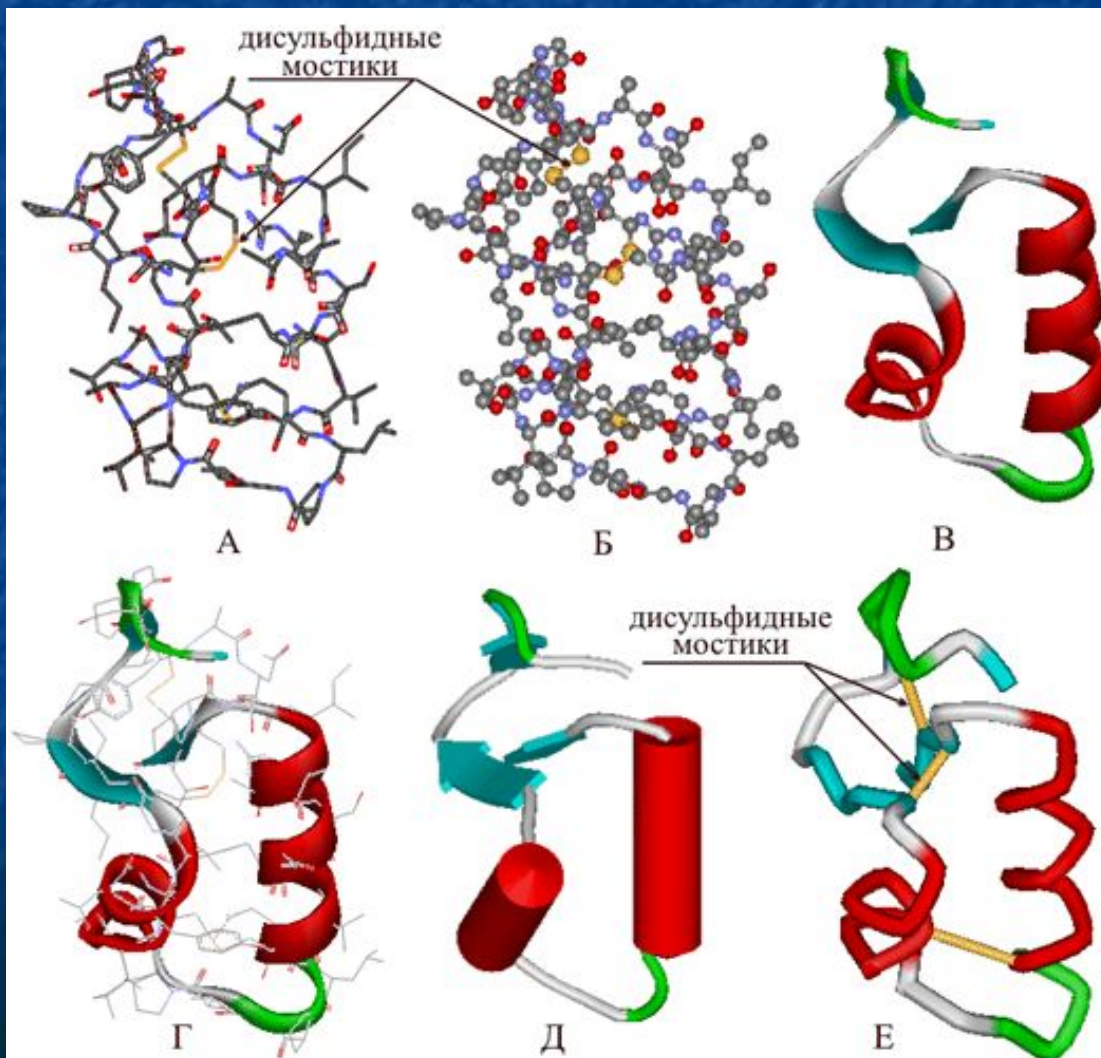
Пептиды и белки

Вторичная структура белков

Вторичная структура белка — это более высокий уровень структурной организации, в котором закрепление конформации происходит за счет водородных связей между пептидными группами.

Пептиды и белки

Третичная структура белков



РАЗЛИЧНЫЕ ВАРИАНТЫ ИЗОБРАЖЕНИЯ СТРУКТУРЫ БЕЛКА КРАМБИНА.

А – структурная формула в пространственном изображении.

Б – структура в виде объемной модели.

В – третичная структура молекулы.

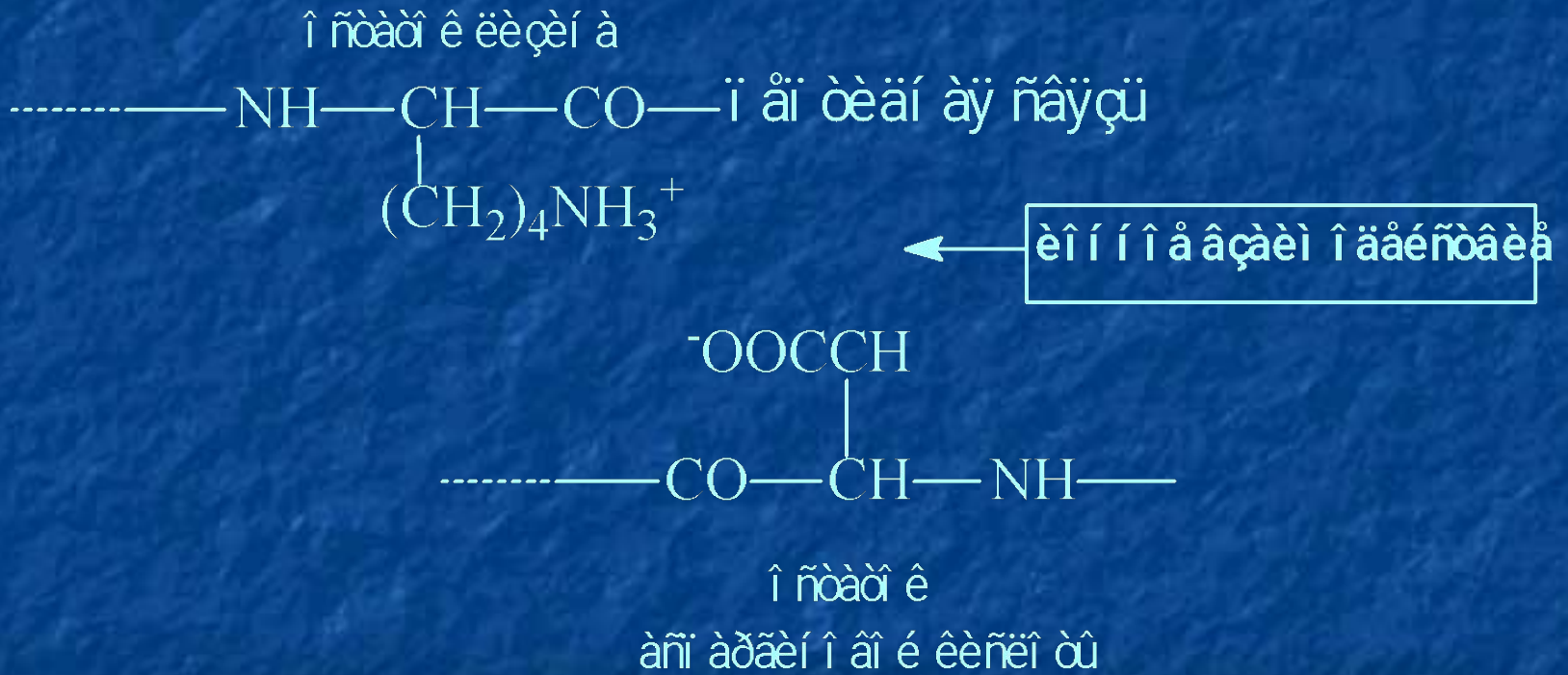
Г – сочетание вариантов А и В.

Д – упрощенное изображение третичной структуры.

Е – третичная структура с дисульфидными мостиками.

Пептиды и белки

Ионные взаимодействия



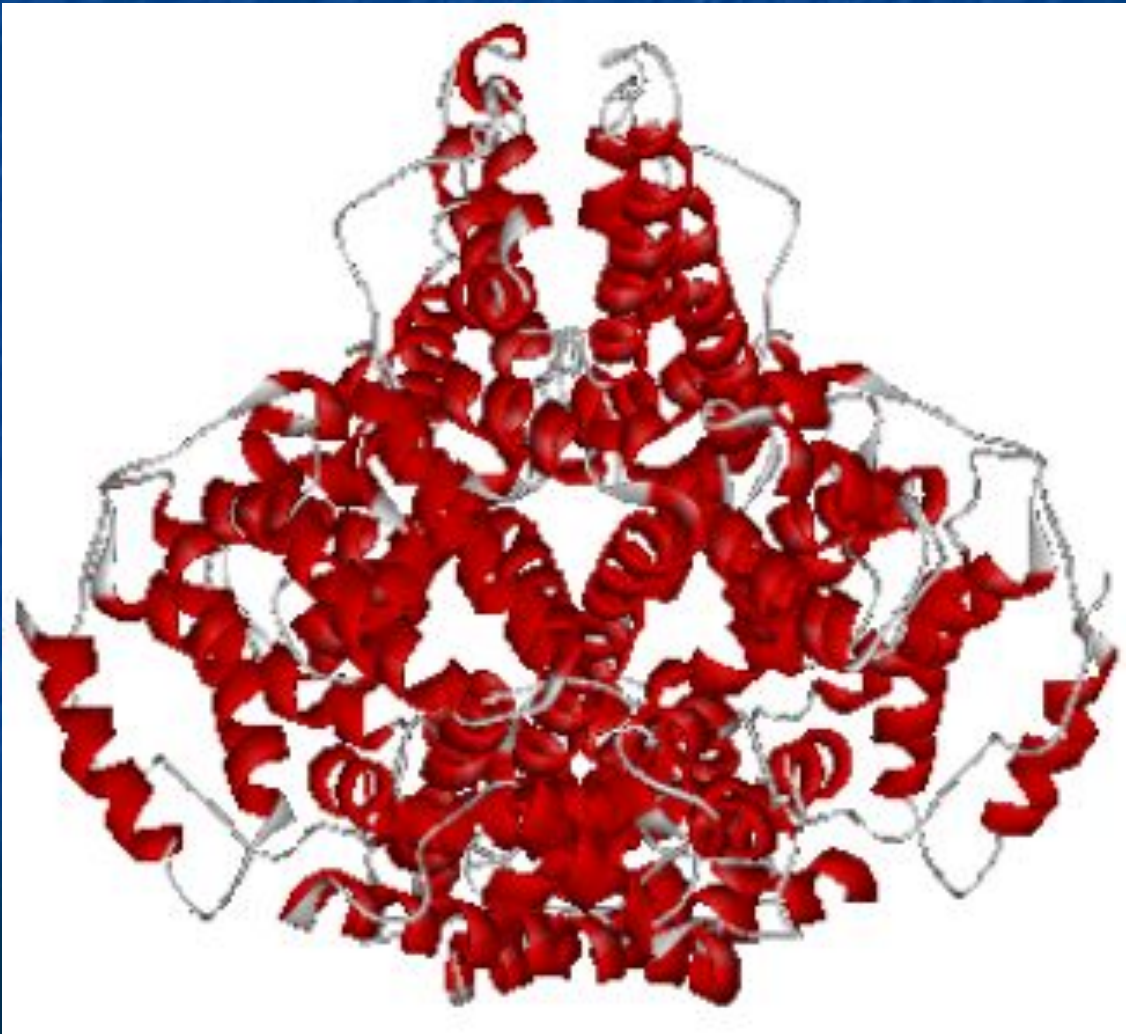
Пептиды и белки

Дисульфидные взаимодействия



Пептиды и белки

Глобулярные белки

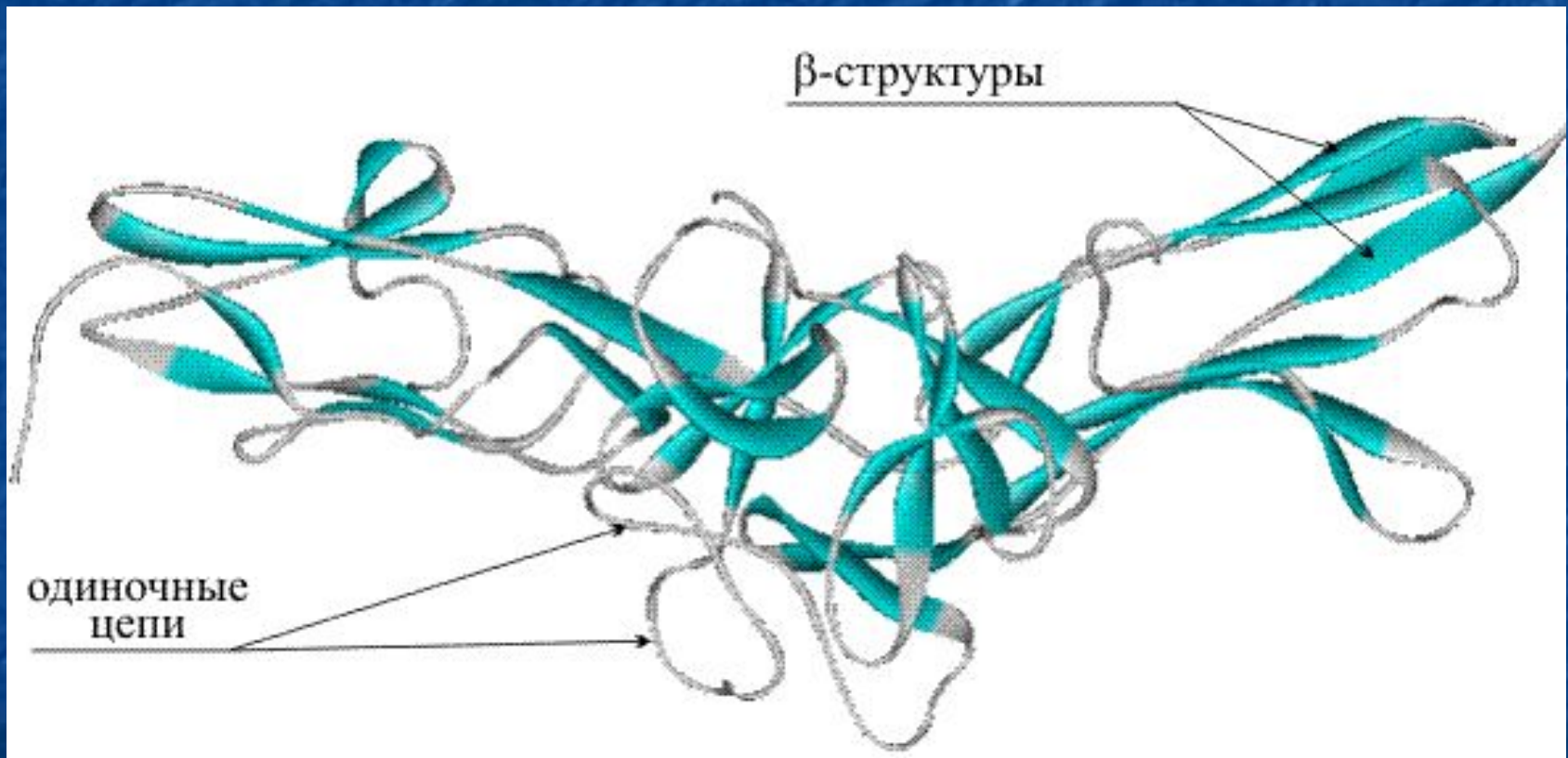


ГЛОБУЛЯРНАЯ СТРУКТУРА

АЛЬБУМИНА (белок куриного яйца). В структуре помимо дисульфидных мостиков присутствуют свободные сульфгидридные HS-группы цистеина, которые в процессе разложения белка легко образуют сероводород – источник запаха тухлых яиц. Дисульфидные мостики намного более устойчивы и при разложении белка сероводород не образуют

Пептиды и белки

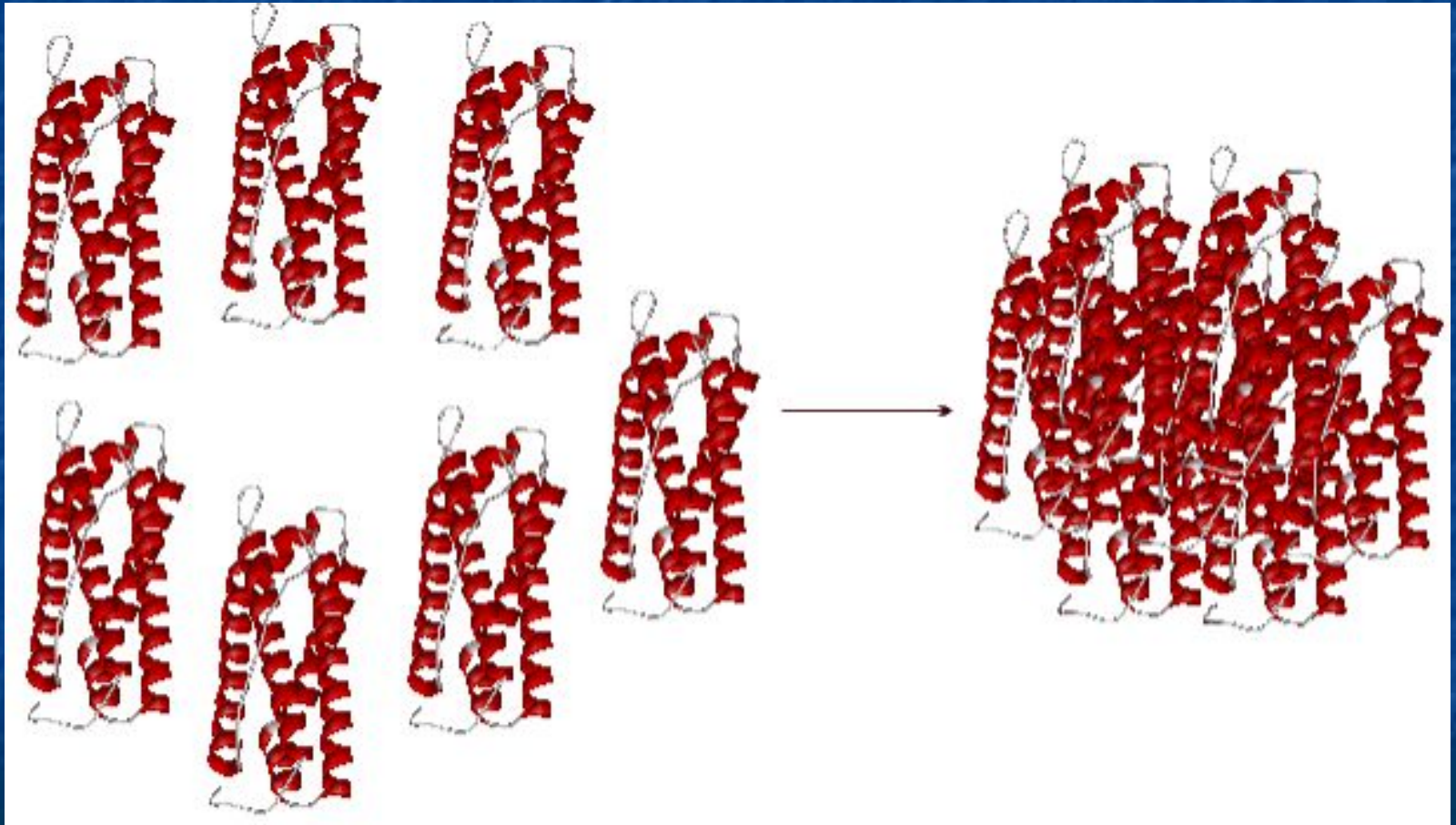
Фибриллярные белки



ФИБРИЛЛЯРНЫЙ БЕЛОК ФИБРОИН – основной компонент натурального шелка и паутины

Пептиды и белки

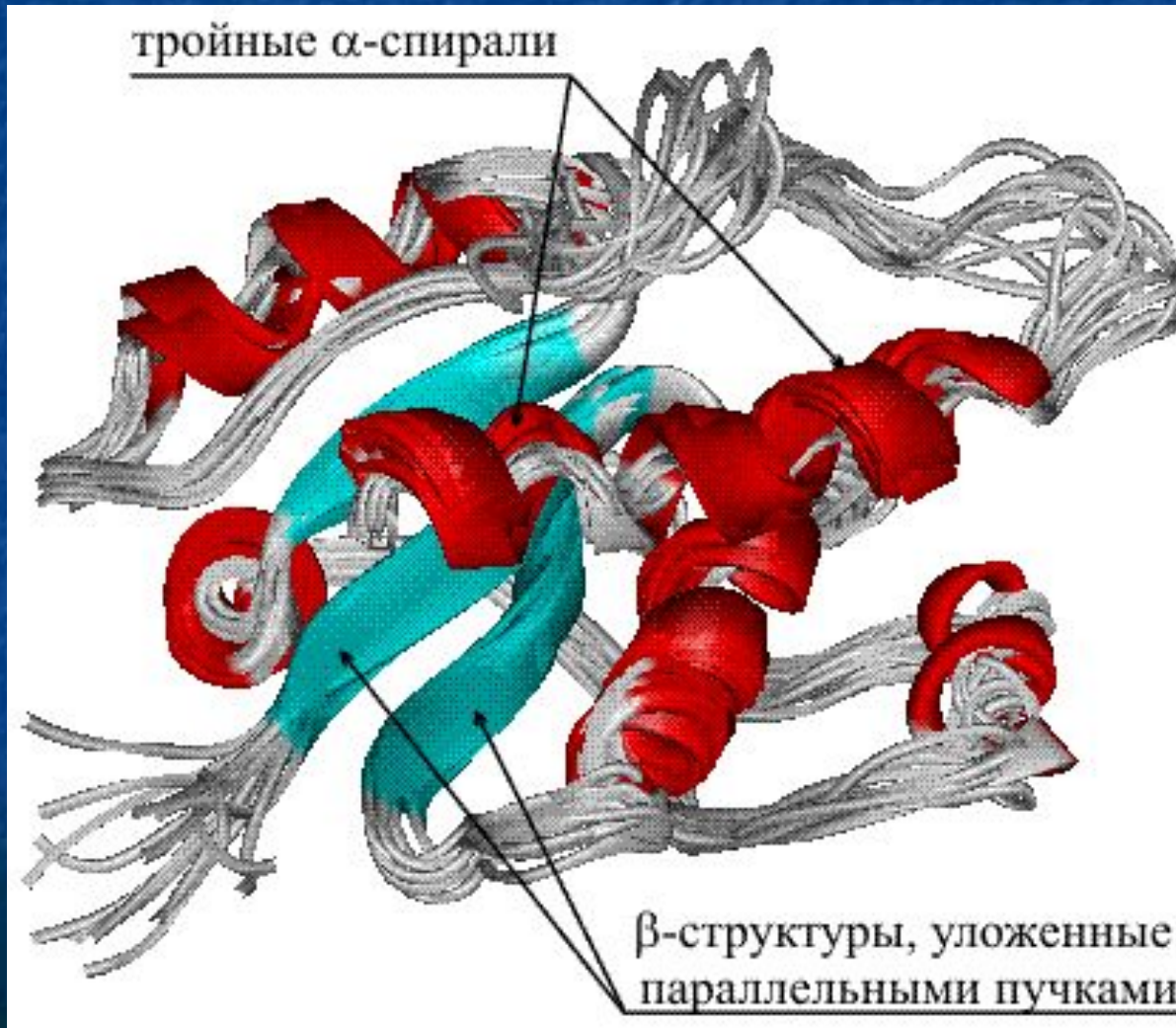
Четвертичная структура белков



ОБРАЗОВАНИЕ ЧЕТВЕРТИЧНОЙ СТРУКТУРЫ ГЛОБУЛЯРНОГО БЕЛКА ферритина при объединении молекул в единый ансамбль

Пептиды и белки

Четвертичная структура белков



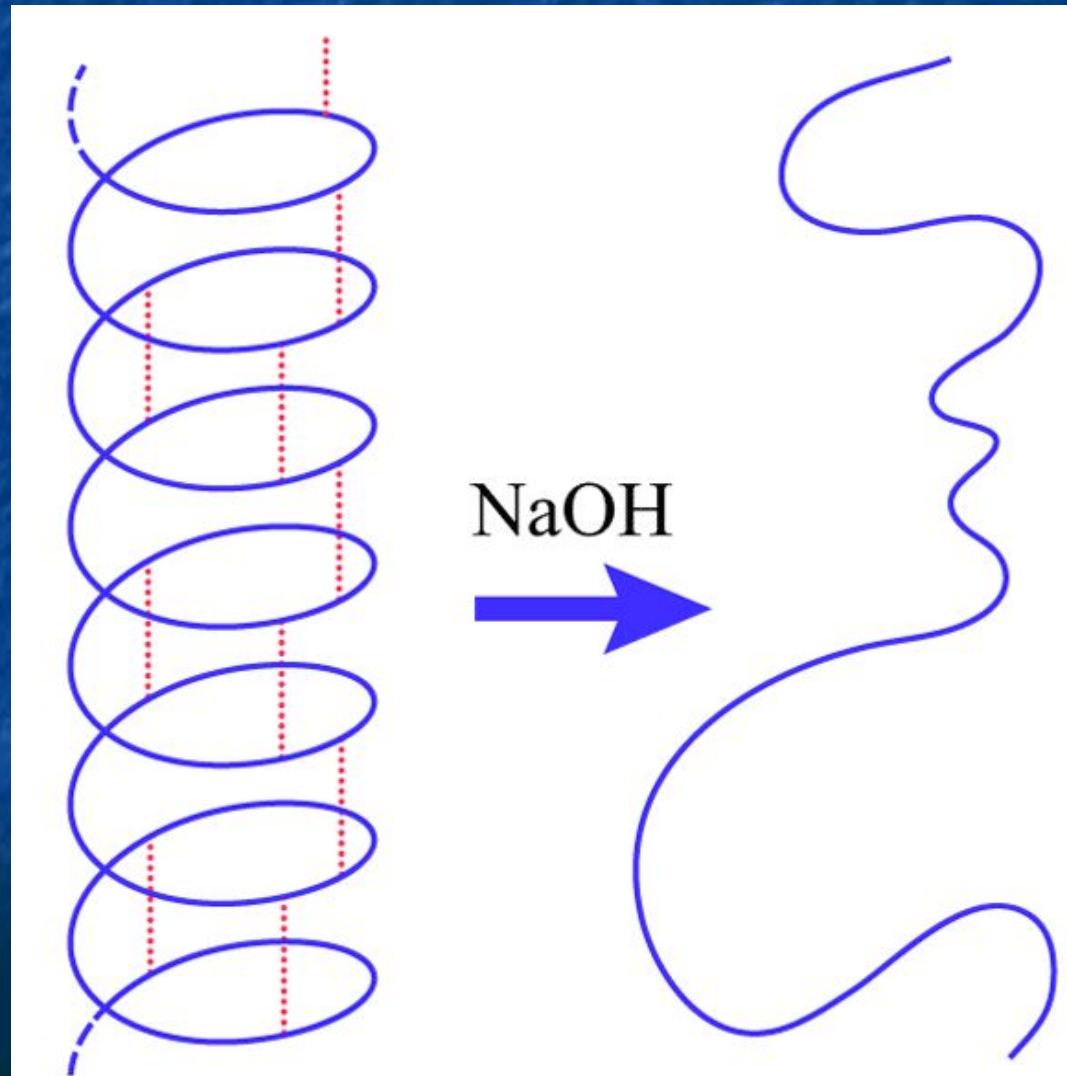
НАДМОЛЕКУЛЯРНАЯ СТРУКТУРА ФИБРИЛЛЯРНОГО БЕЛКА КОЛЛАГЕНА.

На примере коллагена можно видеть, что в образовании фибриллярных белков могут участвовать как α -спирали, так и β -структуры. То же и для глобулярных белков, в них могут быть оба типа третичных структур

Пептиды и белки

Денатурация белков

Денатурация белков — это разрушение их природной (нативной) пространственной структуры с сохранением первичной структуры



Пептиды и белки

