

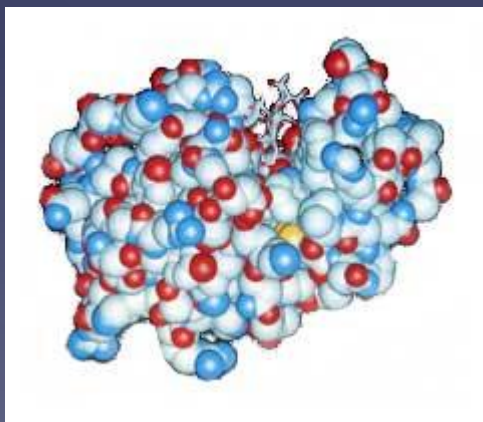
ЕВРАЗИЙСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Л.Н. ГУМИЛЕВА

ФАКУЛЬТЕТ ЕСТЕСТВЕННЫХ НАУК
КАФЕДРА: ХИМИЯ
СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: «050606-ХИМИЯ»

ДИСЦИПЛИНА: «ОСНОВЫ БИОХИМИИ И СИНТЕЗА БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ»

Коферменты.

Промышленное получение и применение ферментов.



ВЫПОЛНИЛА: ГАБДУЛЛИНА Ж.Е., ХМ-32
ПРОВЕРИЛ: СУЛЕЙМЕН Е.М., Ph.D

АСТАНА 2011

Коферменты – органические природные соединения небелковой природы, необходимые для осуществления каталитического действия ферментов.

Коферменты вместе с функциональными группами аминокислотных остатков фермента формируют активный центр фермента, на котором происходит связывание с субстратом и образование активированного фермент-субстратного комплекса.

Коферменты выполняют функцию переносчиков электронов, атомов или функциональных групп с одного субстрата на другой.

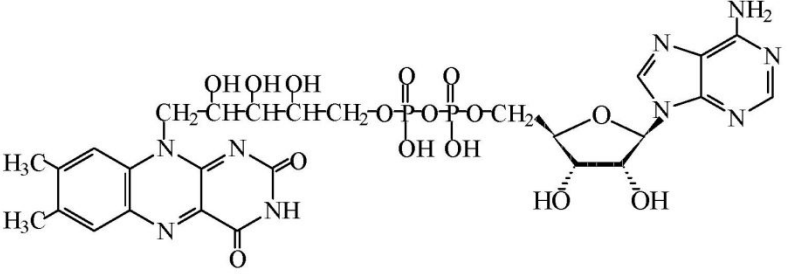
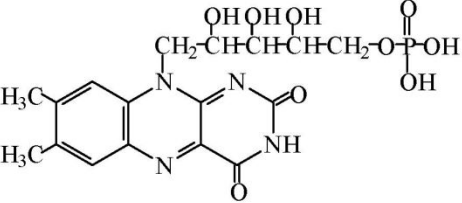
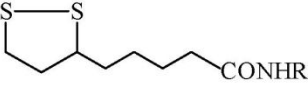


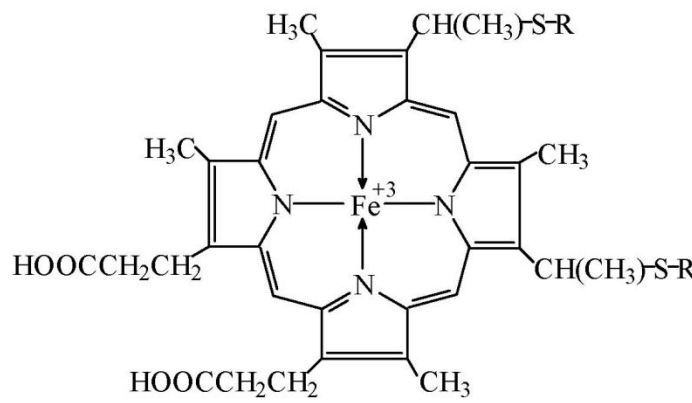
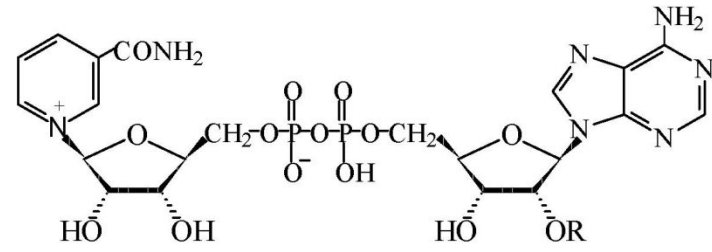
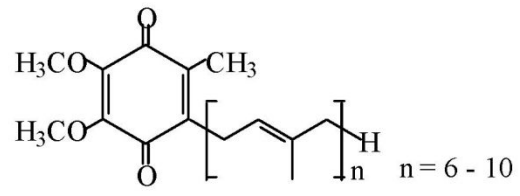
ПО СПОСОБАМ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ С АПОФЕРМЕНТОМ РАЗЛИЧАЮТ РАСТВОРИМЫЕ КОФЕРМЕНТЫ И ПРОСТЕТИЧЕСКИЕ ГРУППЫ.

- **Растворимый кофермент** присоединяется к молекуле фермента во время реакции, химически изменяется и затем снова освобождается.
- **Простетической группой** называют кофермент, который прочно связан с апоферментом (обычно ковалентными связями) и во время реакции постоянно находится в активном центре фермента.

Коферменты делятся на две группы – окислительно-восстановительные коферменты и коферменты переноса групп.

Коферменты оксидоредуктаз и их функции

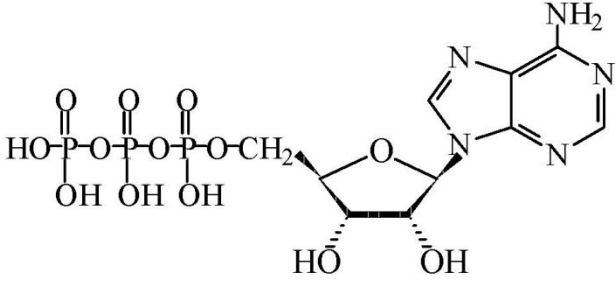
Структурная формула, рациональное название и буквенное обозначение	Перенос	Тип
 <p>Флавинадениндинуклеотид – ФАД (FAD)</p>	2ē и 2H ⁺	П
 <p>Флавинмононуклеотид – ФМН (FMN)</p>	2ē и 2H ⁺	П
 <p>Липоамид R = Остаток лизина в молекуле фермента</p>	2ē и 2H ⁺	П

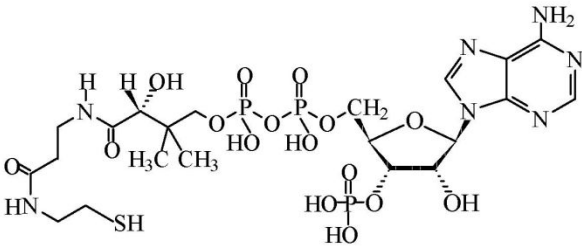
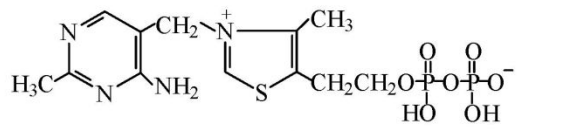
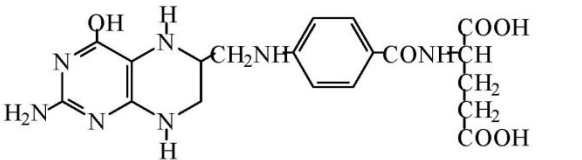
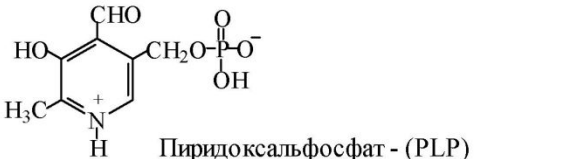
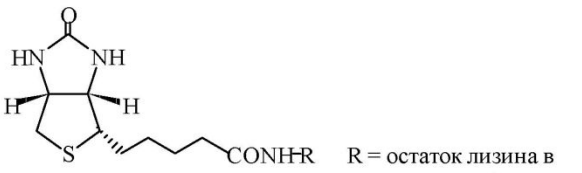
Структурная формула, рациональное название и буквенное обозначение	Перенос	Тип
 <p style="text-align: center;">R = Остаток цистеина в цитохроме С</p> <p style="text-align: center;">Гем</p>	1ē	Π
 <p>R = H Никотинамидадениндинуклеотид - НАД⁺ (NAD⁺) R = PO₃H₂ Никотинамидадениндинуклеотид-2-фосфат - НАДФ⁺ (NADP⁺)</p>	2ē и 1H ⁺	P
 <p style="text-align: center;">Убихинон - КоQ (CoQ)</p>	2ē и 2H ⁺	P

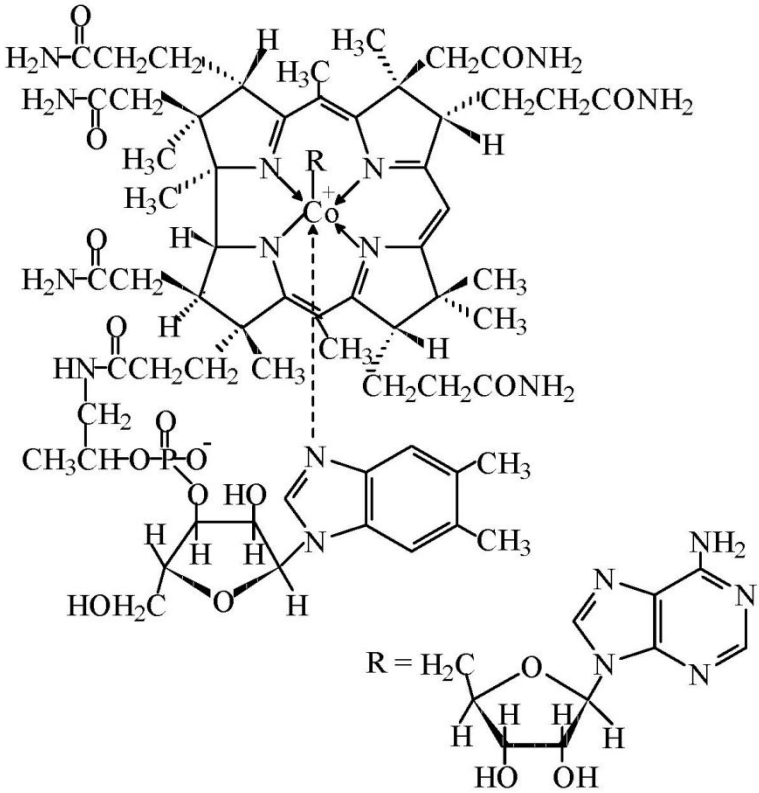


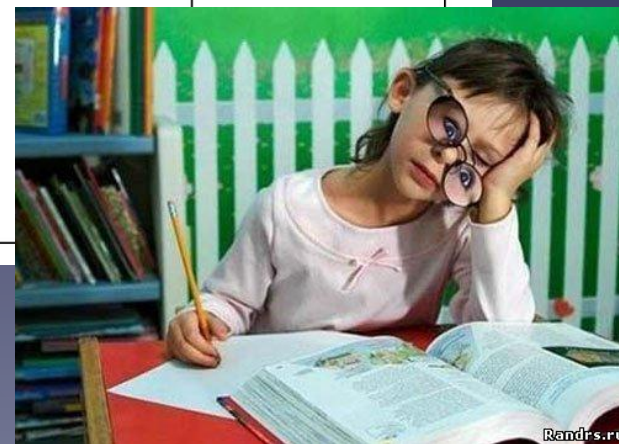
Коферменты, участвующие в реакциях переноса функциональных групп.

Коферменты трансфераз и их функции

Структурная формула, рациональное название и буквенное обозначение	Ферменты	Переносимые группы
 <p>Аденозин-5'-трифосфат - АТФ (АТР)</p>	Фосфотрансферазы, нуклеотидил- трансферазы, лигазы	Фосфат, дифосфат, трифосфат, аденозил, аденозил- фосфат, аденозил- дифосфат

Структурная формула, рациональное название и буквенное обозначение	Ферменты	Переносимые группы
 <p>Кофермент А - КоА (CoA)</p>	Ацилтрансферазы, КоА-трансферазы	-CO-R, -КоА
 <p>Тиаминпирофосфат - ТПФ (TPP)</p>	Транскетолазы, декарбоксилазы, дегидрогеназы кетокислот	-CH(R)OH
 <p>Тетрагидрофолиевая кислота - ТГФ (THF)</p>	C ₁ -трансферазы	-CHO, >CH ₂ , -CH ₃
 <p>Пиридоксальфосфат - (PLP)</p>	Трансаминазы, лиазы	-NH ₂ >CR(COOH)
 <p>Биотин - КоR (CoR) R = остаток лизина в молекуле фермента</p>	Карбоксилазы	CO ₂

Структурная формула, рациональное название и буквенное обозначение	Ферменты	Переносимые группы
 <p>5'-Дезоксиаденозилкобаламин - В₁₂</p>	<p>Изомеразы, метилмалоната мутаза</p>	<p>Реакции изомеризации, например изомеризация метилмалоновой кислоты в янтарную</p>



Промышленное получение ферментов.

○ Глубинный метод производства:

1. Приготовление питательных сред.
2. Получение засевного материала.
3. Производственное культивирование.
4. Выделение.
5. Получение товарной формы.

○ Производство при

поверхностном культивировании продуцентов:

1. Культура, выросшая на твердой питательной среде.
2. Спорый материал.
3. Мицелиальная культура, выращенная глубинным способом.

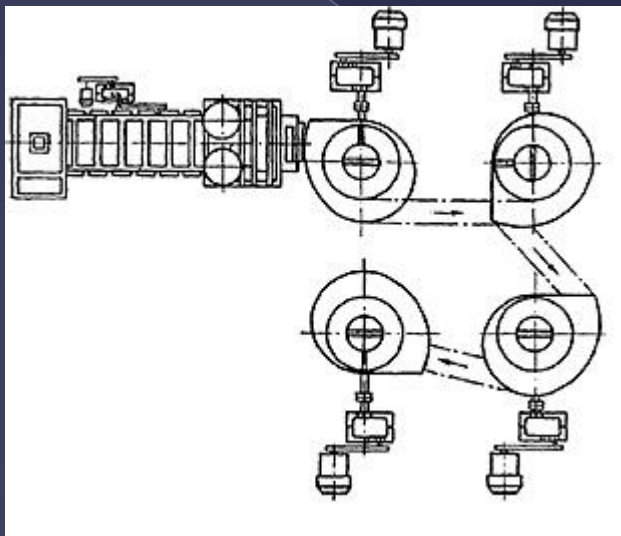


Иммобилизация ферментов.

Сущность – прикрепление ферментов в активной форме к нерастворимой основе или заключение в полупроницаемую мембранную систему.

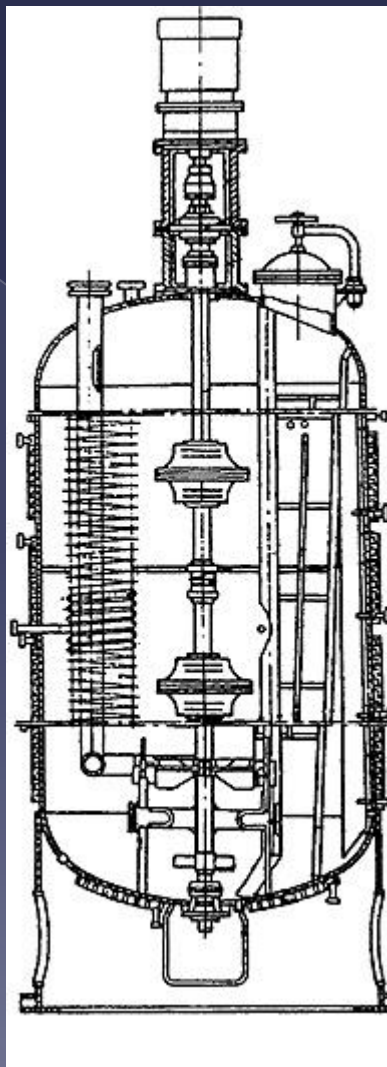
3 способа прикрепления: адсорбция, химической связью или механическое включение фермента в органический или неорганический гель.

Оборудование для производства ферментов.

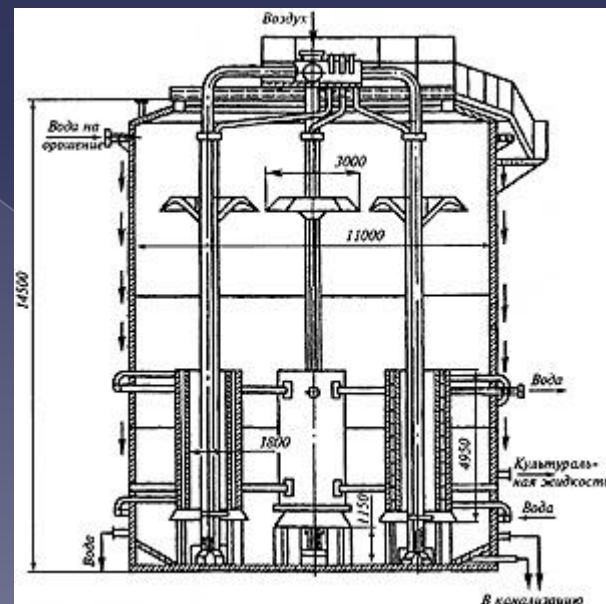


Вибрационная установка винтового типа непрерывного действия.

Ферментаторы с механическим перемешиванием барботажного типа



Цилиндрический эрлифтный ферментатор



Применение ферментов.

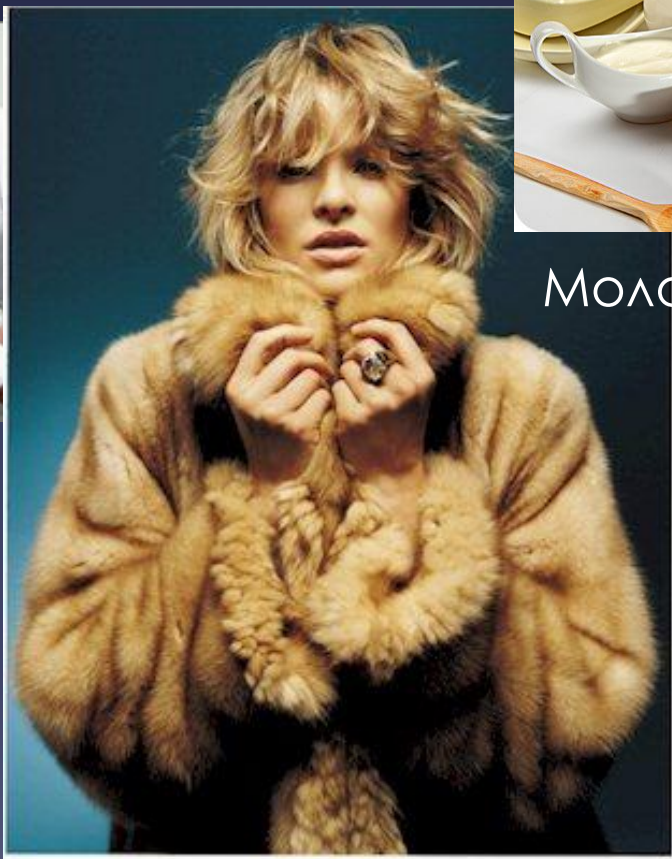
В биологии и медицине



Хлебопекарная промышленность.



Пивоварение и спиртовая промышленность



Кожевенное и меховое производство



Молочная промышленность



Бытовая химия

Использованная литература:

- Т.Т. Березов, Б.Ф. Коровкин. Биологическая химия. Москва, «Медицина», 1998.
- А. Ленинджер. Основы биохимии: пер.с англ. Москва, «Мир», 1985.
- В.А. Смирнов, Ю.Н. Климочкин. Витамины и коферменты. Самара, 2008.
- Ю.Б. Филиппович. Основы биохимии. Москва, «Агар», 1999.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!

СПАСИБО!

www.gizma.ru

СПАСИБО! СПАСИБО!

www.gizma.ru

www.gizma.ru

СПАСИБО! СПАСИБО!

www.gizma.ru

www.gizma.ru

СПАСИБО! СПАСИБО!

www.gizma.ru

www.gizma.ru

СПАСИБО! СПАСИБО!

www.gizma.ru

www.gizma.ru