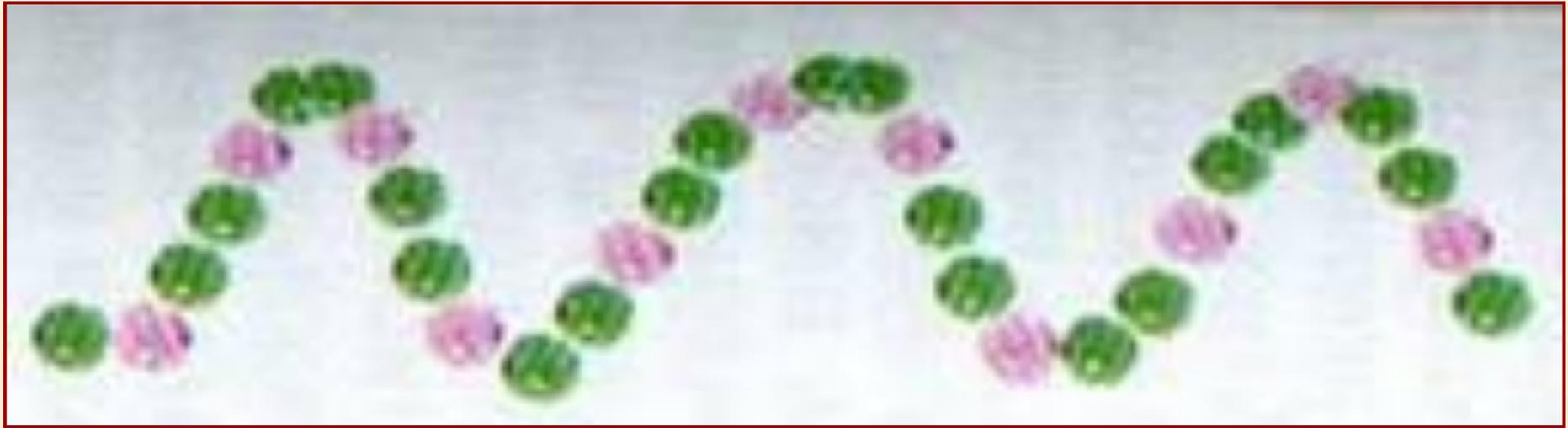


БЕЛКИ



состав, строение, свойства

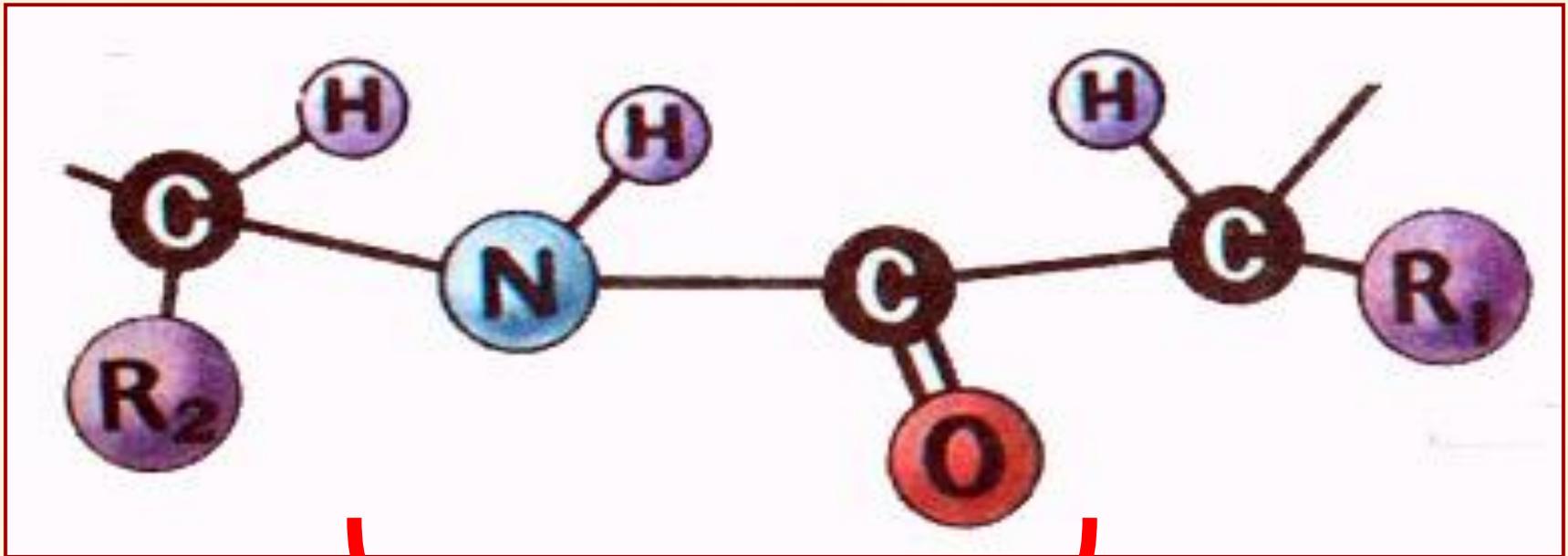


Белки - сложные высокомолекулярные природные соединения, построенные из остатков α -аминокислот.

Аминокислоты в белках связаны пептидными связями. Около 20 видов аминокислот входят в состав белков.

Структуры молекулы белка

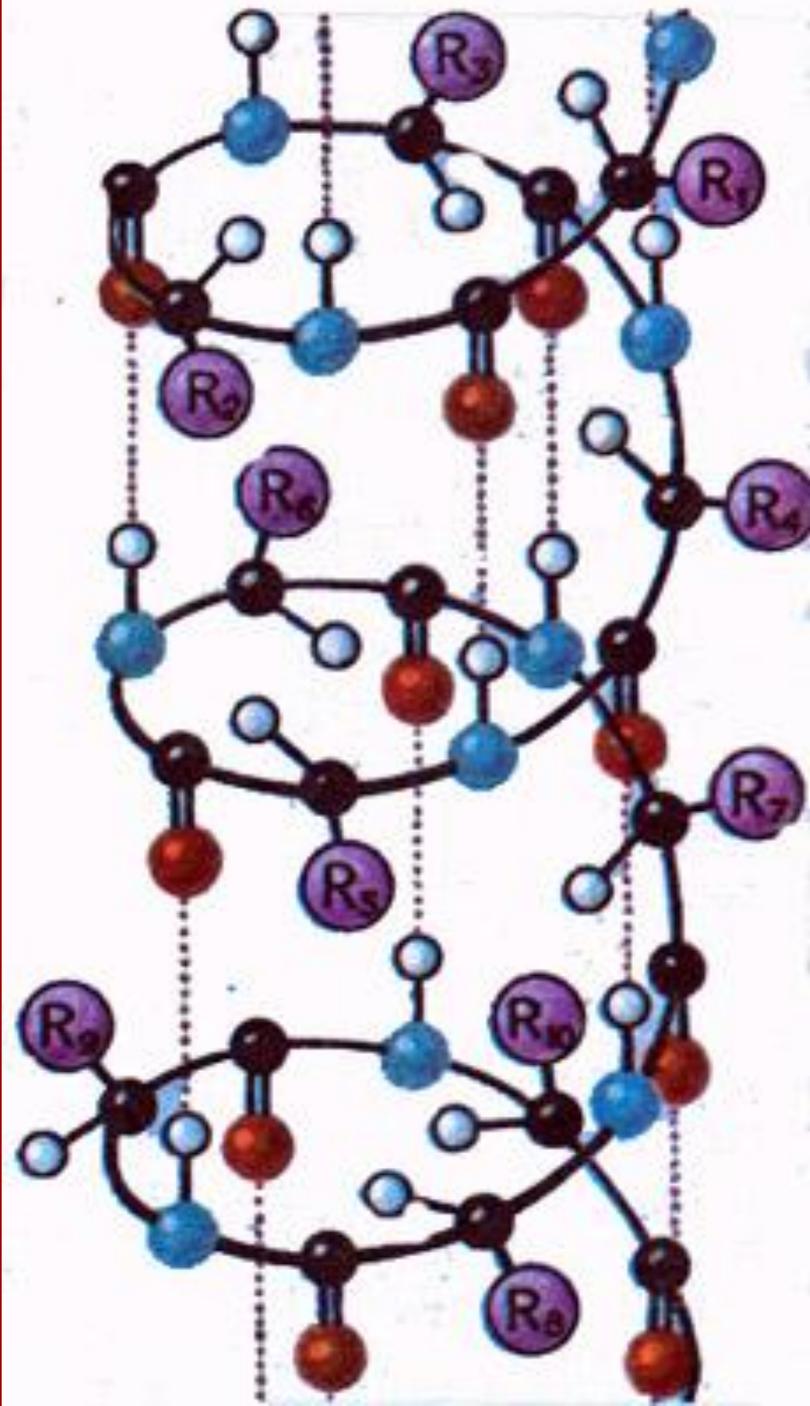
Первичная структура белка – это последовательность аминокислот в полипептидной цепи.



пептидная связь

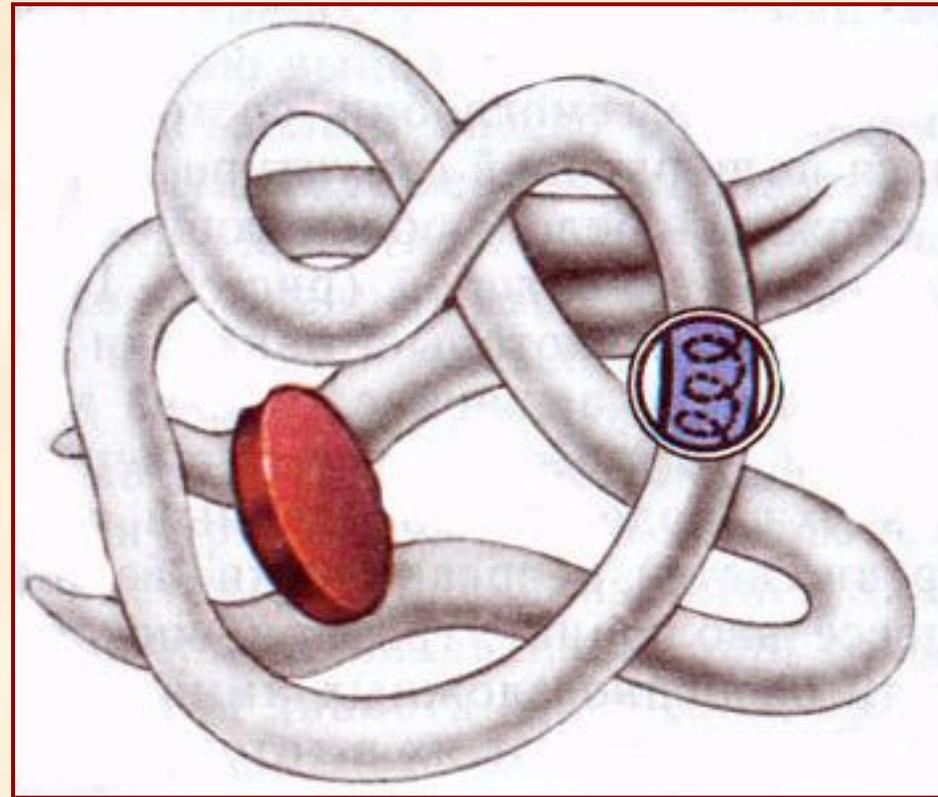
Структуры молекулы белка

Вторичная структура - спираль, удерживаемая водородными связями.



Структуры молекулы белка

Третичная структура – имеет вид клубка, удерживаемого взаимодействием различных остатков аминокислот.



Структуры молекулы белка

Четвертичная структура – характерна только для некоторых белков, соединяет несколько полипептидных цепей.



Денатурация белка

Разрушение вторичной и третичной структур под воздействием различных факторов внешней среды.



Третичная структура

Первичная структура

Денатурация белка



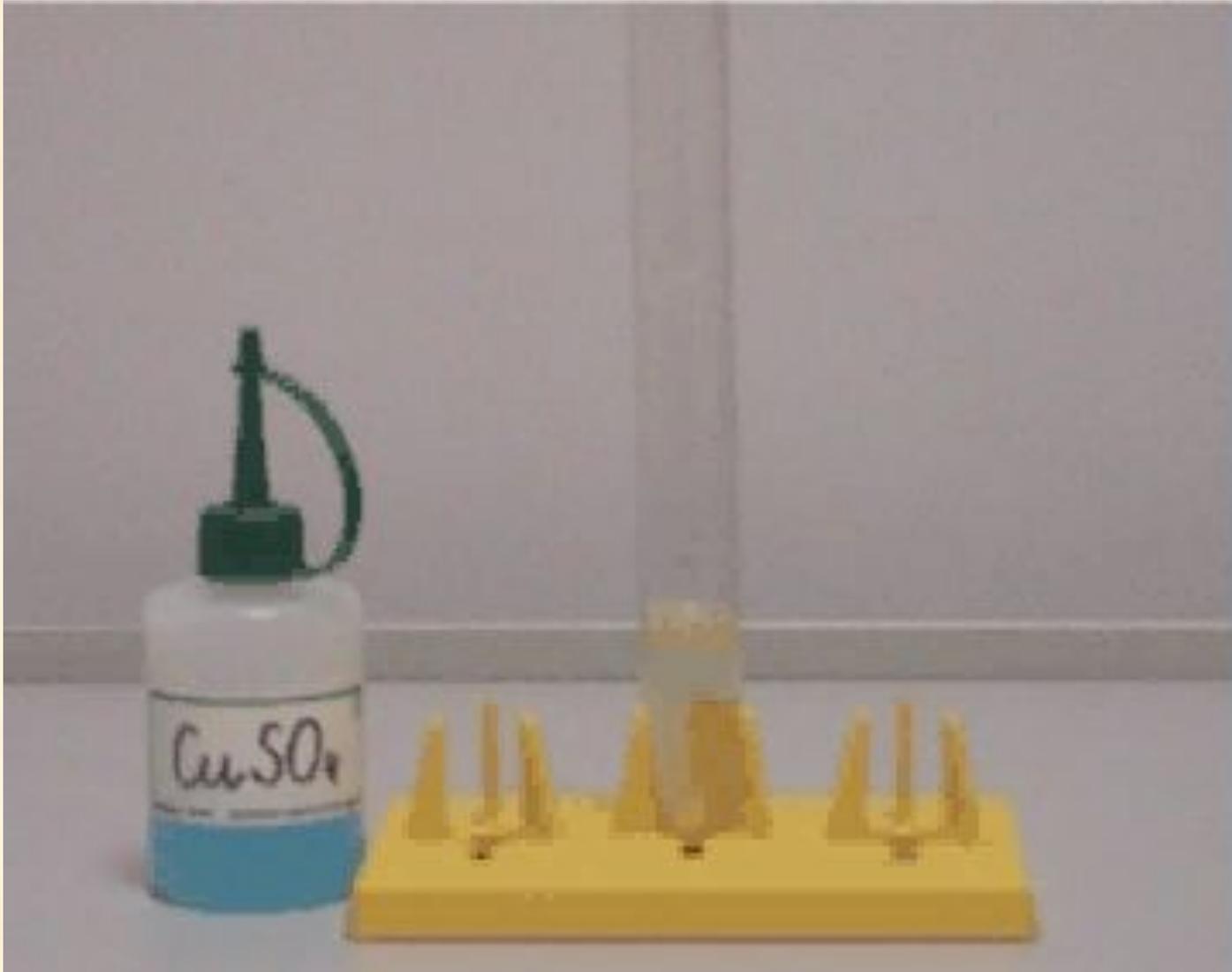
под воздействием высоких температур



Денатурация белка

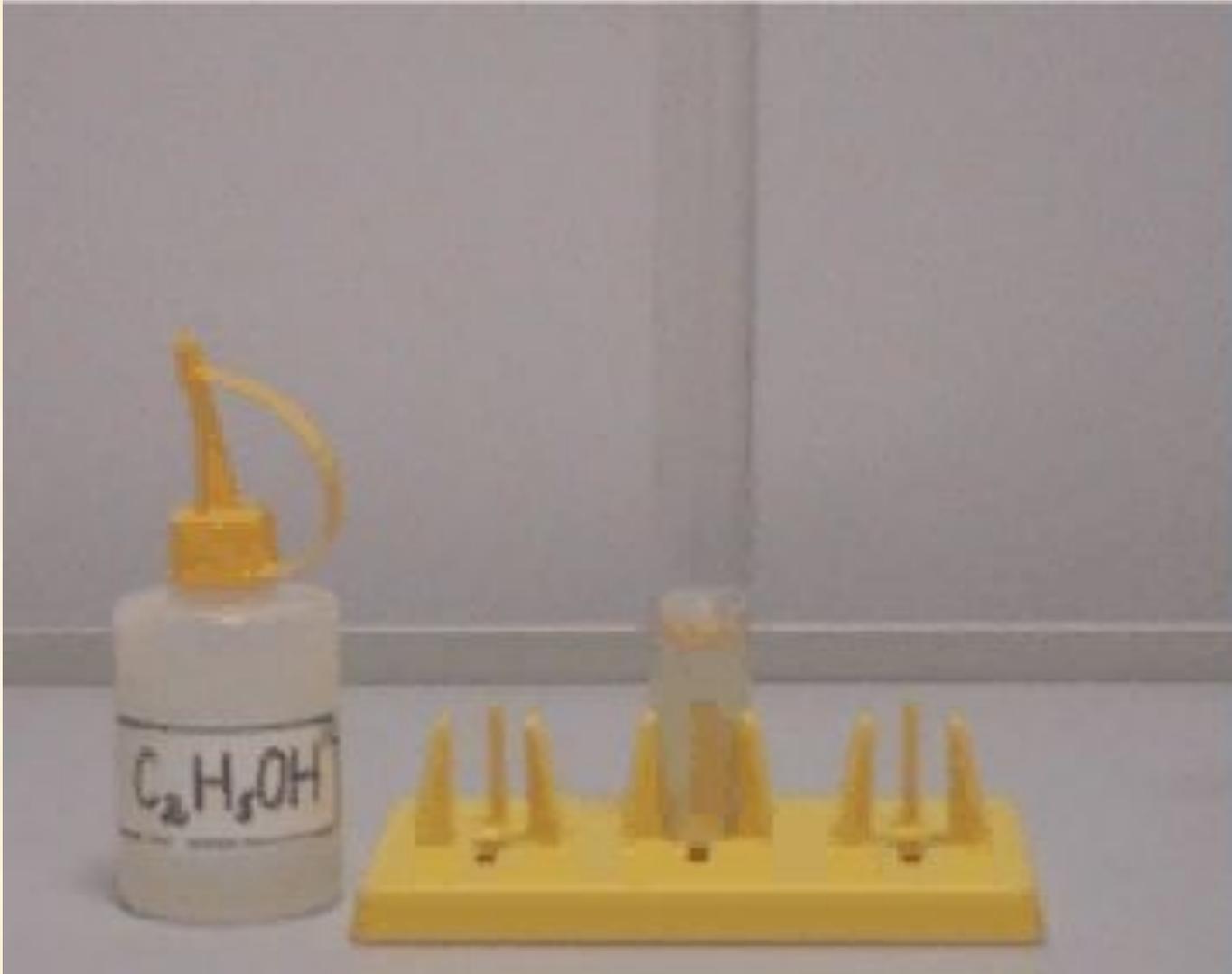
**под воздействием
высоких температур**

Денатурация белка



под действием солей металлов

Денатурация белка



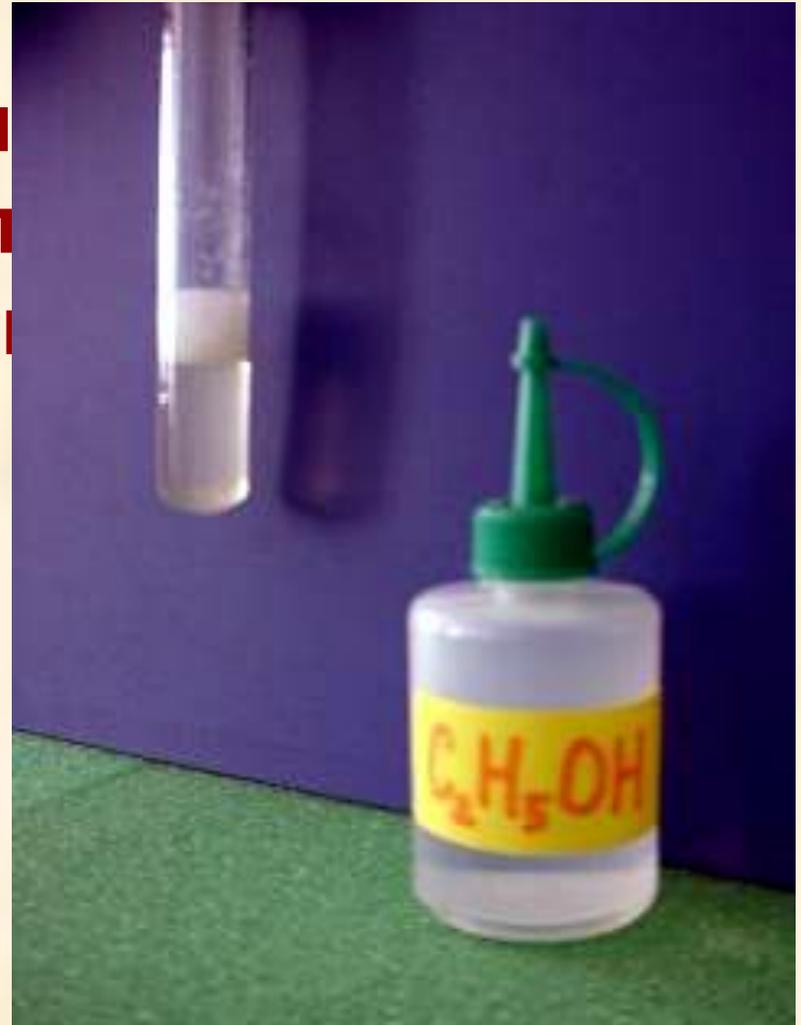
под действием спиртов

Денатурация белка

Ш

мич
ей т
рто

,



Цветные реакции на белок



биуретовая реакция

Цветные реакции на белок

Ксантопротеиновая реакция – желтое окрашивание в присутствии HNO_3 при нагревании.

Биуретовая реакция – красно – фиолетовое окрашивание в присутствии CuSO_4 .



Основные функции белка



Энергетическая



Структурная



Каталитическая



Защитная



Транспортная



Сократительная



Сигнальная



Регуляторная

Запасающая (в семенах растений)