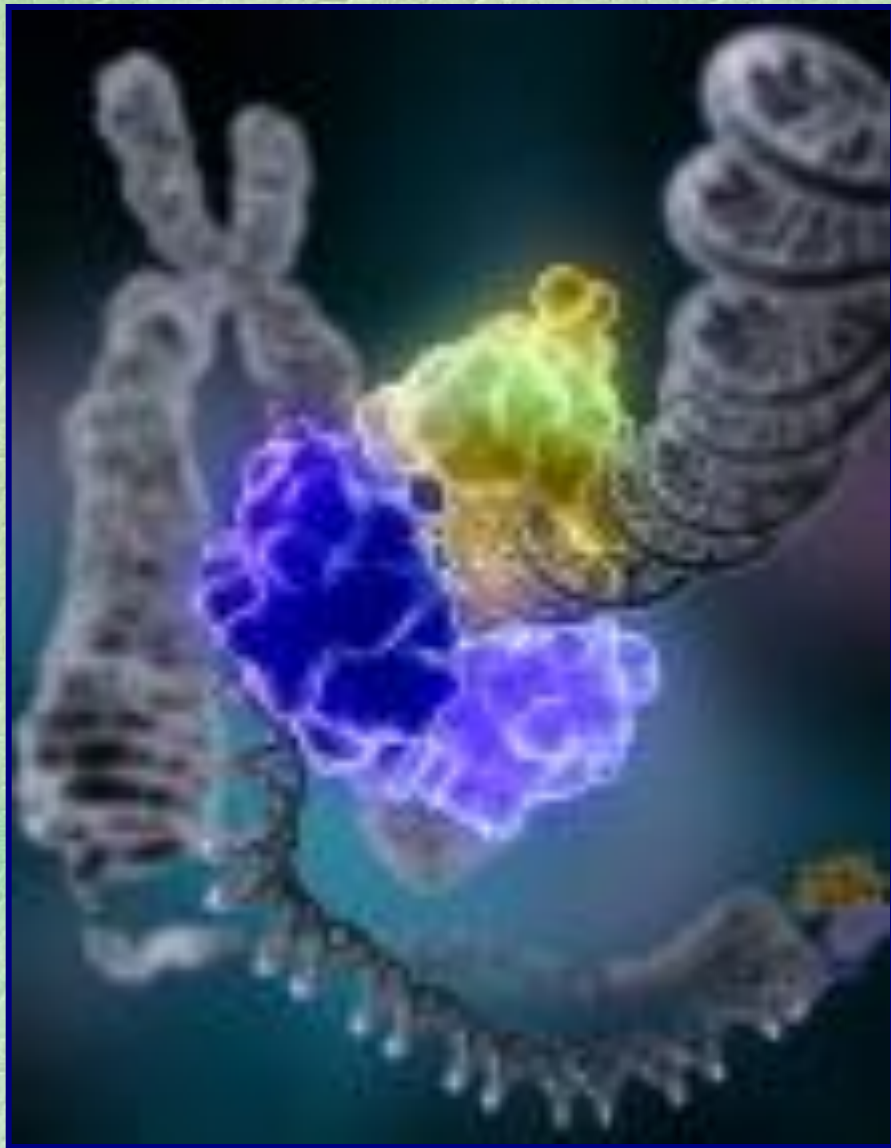




Белки

Белки – высокомолекулярные природные соединения (биополимеры), состоящие из остатков аминокислот, которые соединены пептидной связью.

Белки



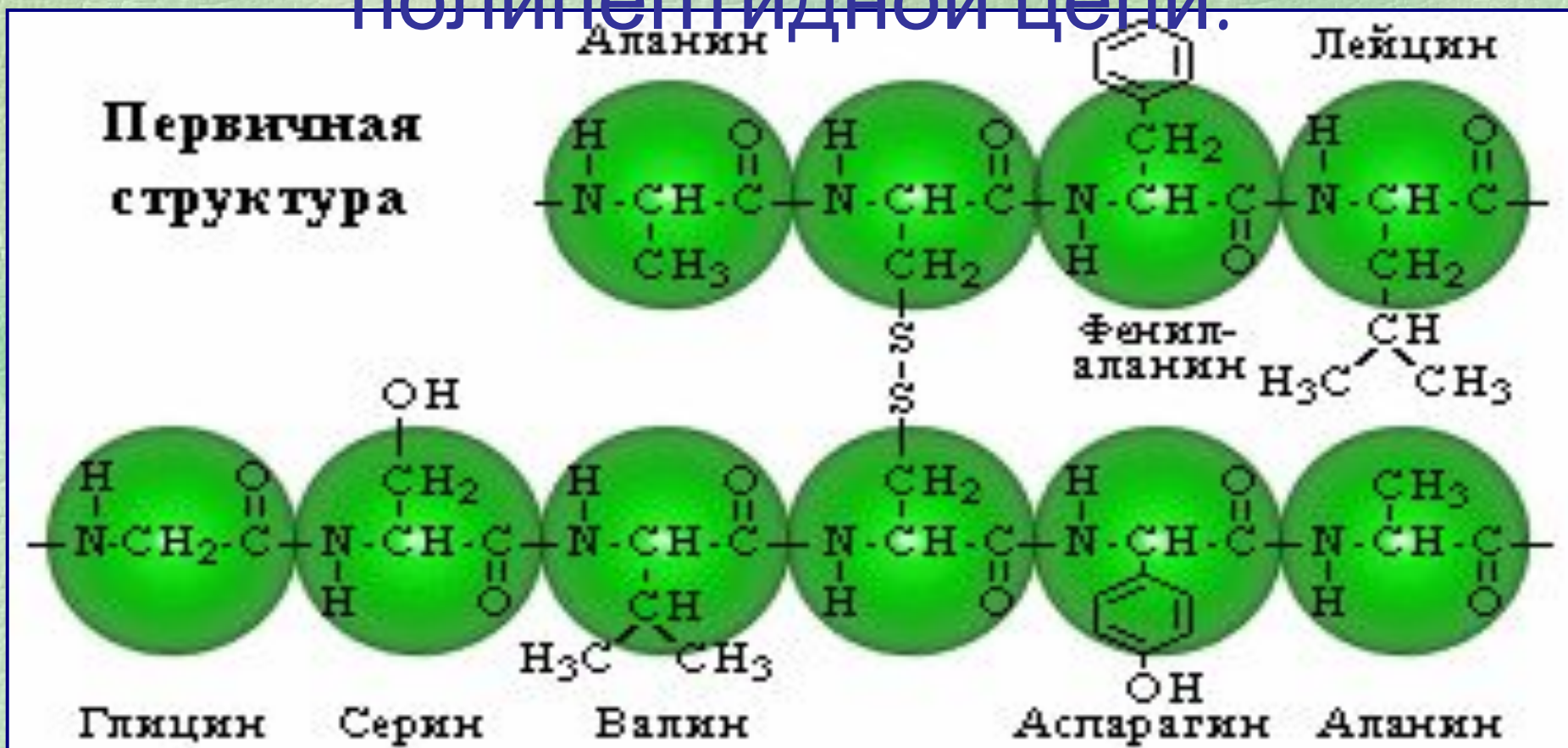
Протеины

Протеиды

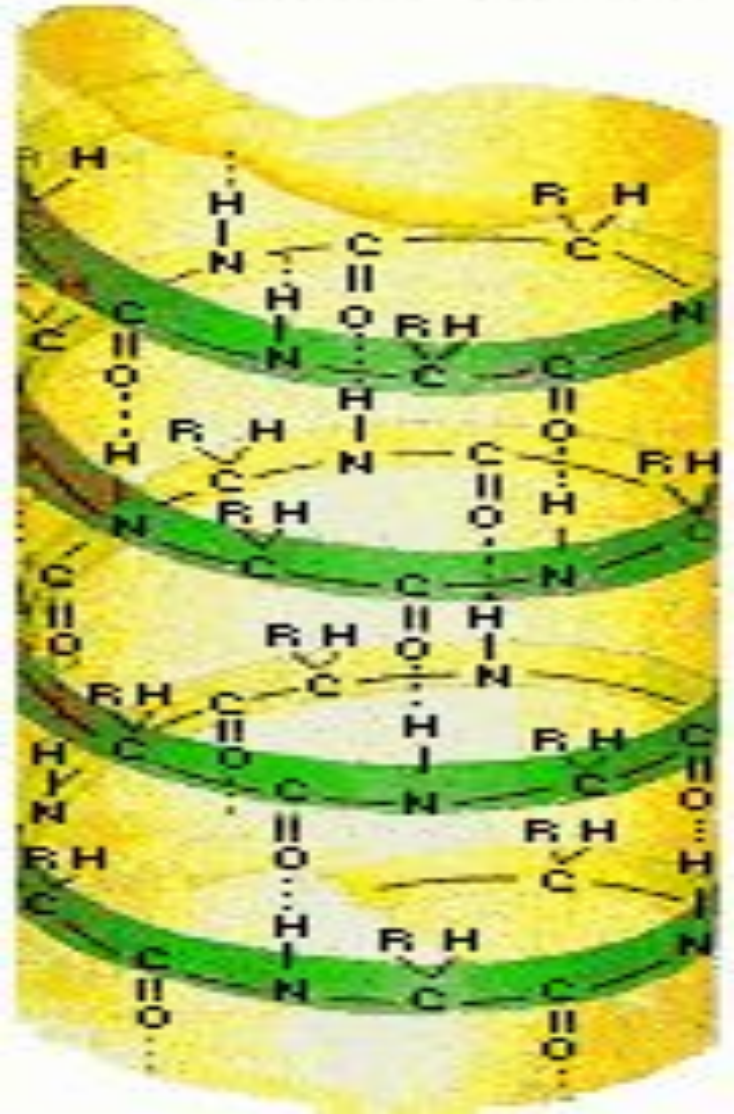
Качественный состав белков

- В состав белковых веществ входят: углерод, водород, кислород, азот, сера, фосфор.
- Гемоглобин – $C_{3032}H_{4816}O_{872}N_{780}S_8Fe_4$.
- Молекулярная масса белков колеблется от нескольких тысяч до нескольких миллионов.
- M_r белка яйца = 36 000, M_r белка мышц = 1 500 000

Первичная структура –
 последовательность чередования
 аминокислотных остатков в
 полипептидной цепи.



Вторичная структура (α -спираль)



Вторичная структура
– пространственная
конфигурация
полипептидной цепи, то
есть ее возможное
расположение в
пространстве.

Для белков наиболее
часто встречающимся
вариантом вторичной
структуры является
спираль

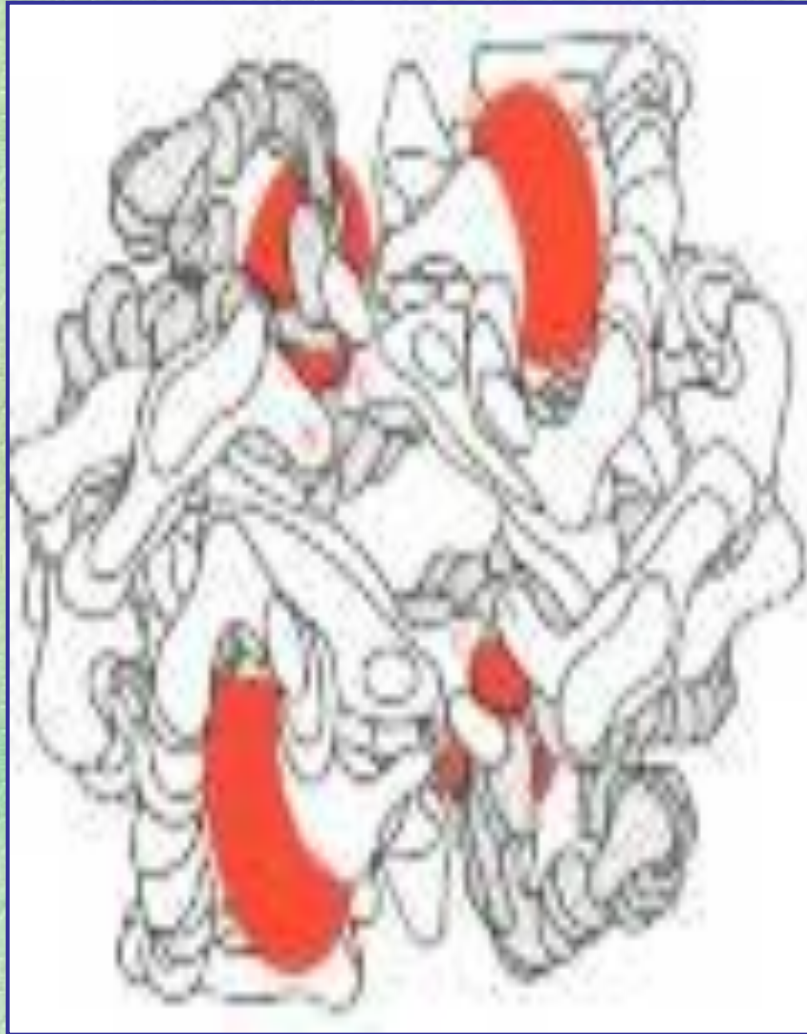
Третичная структура

– трехмерная конфигурация, которую принимает в пространстве закрученная спираль.

Третичной структурой объясняется специфичность белковой молекулы и ее биологическая

Третичная структура





**Четвертичная
структура** –
расположение в
пространстве
нескольких
полипептидных
цепей, каждая из
которых имеет свою
первичную,
вторичную и
третичную структуру

Функции белков

- **Строительная (пластическая)** – белки участвуют в образовании оболочки клетки, органоидов и мембран клетки.
- **Каталитическая** – все клеточные катализаторы – белки (активные центры фермента).
- **Двигательная** – сократительные белки вызывают всякое движение.
- **Транспортная** – белок крови гемоглобин присоединяет кислород и разносит его по всем тканям.
- **Защитная** – выработка белковых тел и антител для обезвреживания чужеродных веществ.
- **Энергетическая** – 1 г белка эквивалентен 17,6 кДж.
- **Рецепторная** – реакция на внешний раздражитель

Химические свойства белков

1. Гидролиз (кисотно-основный, ферментативный), в результате которого образуются аминокислоты.
2. Денатурация – нарушение природной структуры белка под действием нагревания и реагентов.



Денатурированный белок теряет свои биологические свойства.

Цветные реакции на белки

1. Ксантопротеиновая – взаимодействие с концентрированной азотной кислотой, которое сопровождается появлением желтой окраски.



2. Биуретовая – взаимодействие слабощелочных растворов белков с раствором сульфата меди (*II*), в результате которой появляется фиолетово-синяя окраска.