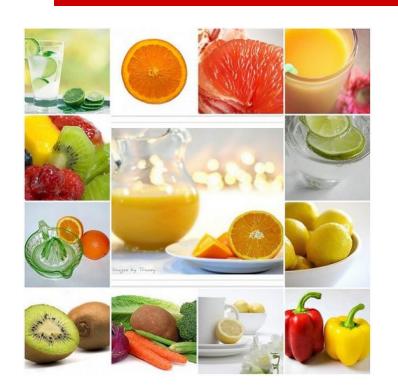




Витамины - источник жизни





Современное понятие витаминов

Витамины— особая группа органических веществ, выполняющая важные биологические и биохимические функции в живых организмах. Эти органические соединения различной химической природы синтезируются главным образом растениями, а также микроорганизмами. Человеку и животному, в организме которого витамины не синтезируются, они требуются по сравнению с питательными веществами (белками, углеводами, жирами) в очень

малых количествах.







Общие сведения

Витамины участвуют во множестве биохимических реакций, выполняя каталитическую функцию в составе активных центров большого количества разнообразных ферментов Витамины участвуют во множестве биохимических реакций, выполняя каталитическую функцию в составе активных центров большого количества разнообразных ферментов либо выступая информационными регуляторными Витамины участвуют во множестве биохимических реакций, выполняя каталитическую функцию в составе активных центров большого количества разнообразных ферментов либо выступая

информационными регуляторными посре,





Значение витаминов

Витамины -биологически активные вещества, необходимые для жизнедеятельности организма. Отсутствие или недостаток витаминов вызывает серьёзные заболевания. Ничтожно малое их количество оказывает сильное действие на обмен веществ. Витамины участвуют в образовании ферментов. Витамины поступают в организм с растительной и животной пищей. Для удобства витамины обозначают буквами алфавита A,B,C,D и т.д.





КЛАССИФИКАЦИЯ

ВОДОРАСТВОРИМЫ Е

(B₁, B₂, B₆, PP, C, B₅, B₉, B₁₂)

ЖИРОРАСТВОРИМЫ Е

(A, Д, E, K)





Виды витаминов









Необходим для нормального роста и развития эпителиальной ткани. Входит в зрительный пигмент родопсин. При недостатке – заболевание Куриная слепота (нарушение сумеречного зрения).





Содержится:

в молоке,
рыбе, яйцах,
масле,
моркови,
петрушке,
абрикосах.



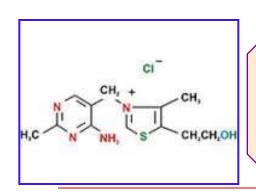


B,

Участвует в обмене веществ, регулирует циркуляцию крови и кроветворение, работу гладкой мускулатуры, активизирует работу мозга. При недостатке-заболевание Бери-бери (поражение нервной системы, отставание в росте, слабость и паралич конечностей).



muamuh



в орехах, апельсинах, хлебе грубого помола, мясе птицы, зелени.

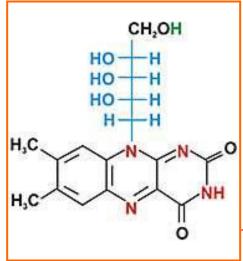




B₂

участвует в кроветворении, снижает усталость глаз, облегчает поглощение кислорода клетками. При недостатке - слабость, снижение аппетита, воспаление слизистых оболочек, нарушение функций зрения





Содержится:

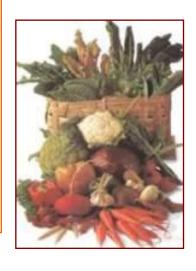
в мясе, молочных продуктах, зеленых овощах, зерновых и бобовых культурах.





B

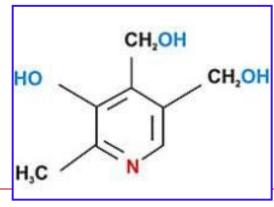
Участие в обмене аминокислот, жиров, работе нервной системы, снижает уровень холестерина. При недостатке - анемия, дерматит, судороги, расстройство пищеварения



Пиридоксин



Содержится: сое, бананах, в морепродуктах , картофеле, моркови, бобовых

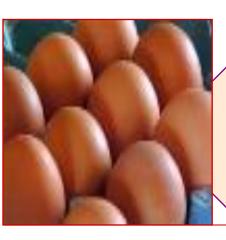




B

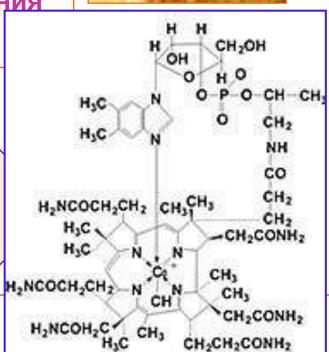
Усиливает иммунитет, участвует в кроветворении, нормализует кровяное давление. При недостатке-злокачественная анемия и дегенеративные изменения нервной ткани





Содержится:

в сое,
субпродуктах,
сыре,
устрицах,
дрожжах,





G

Помогает организму бороться с инфекциями, лучше видеть, стимулирует обновление клеток. При недостатке - цинга (набухают и кровоточат десны, выпадают зубы. Слабость, вялость, утомляемость, головокружение).







Содержится:
в цитрусовых,
сладком
перце,
ягодах,
моркови





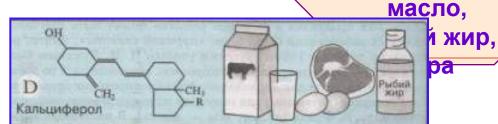
Отвечает за обмен фосфора и кальция, правильный рост костей. При недостатке - рахит (деформация костей, нарушения нервной системы, слабость, раздражительность) Вырабатываетс



в коже под действием **УФО**, им <u>богаты</u>: яичный желток, сливочное











Помогает организму стимулирует обновление клеток, поддерживает нервную систему, отвечает

за репродуктивное здоровье <u>Содержится</u>:





в молоке
зародышах
пшеницы,
растительном
масле,
листьях
салата,
мясе, печени,

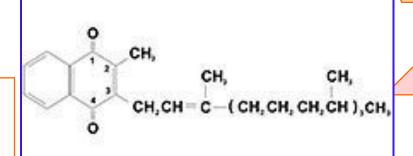
масле

HO CH₁ CH₂ CH₃ CH₄ CH





Обеспечивает свертываемость крови, предупреждает остеопороз





Содержится:

в зелени,
зеленых
помидорах,
хлебе грубого
помола,
капусте,
шпинате,

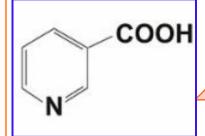


фитоменадион



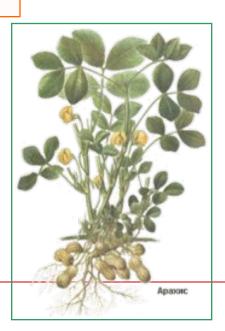


участвует в синтезе нуклеиновых кислот, аминокислот, регулирует работу органов кроветворения. При недостатке - пеллагра (поражение кожи, дерматит, диарея, бессонница, депрессия)





В свинине, рыбе, арахисе, помидорах, петрушке, шиповнике, мяте



никотиновая к-та

Авитаминоз

□ заболевание, являющееся следствием длительного неполноценного питания, в

котором отсутствуют какие-либо витамины.







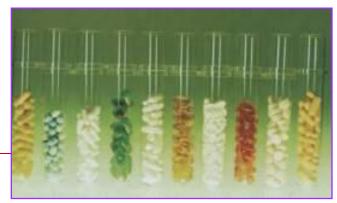


Гипервитаминоз возникает при избыточном потреблении витаминов. Проявляется в виде интоксикации (отравления) организма.

Более токсичным действием обладают избыточные дозы жирорастворимых витаминов, так как они накапливаются в организме.

Гипервитаминоз очень часто наблюдается у людей, которые занимаются культуризмом – бодибилдингом и нередко без меры употребляют пищевые добавки и витамины.





Естественные витамины – биологический комплекс, он имеет особую структуру и естественно связан с другими веществами.

Но даже летом и осенью витамины, содержащиеся в свежих продуктах, не могут обеспечить потребности организма.



Искусственный витамин – это кристалл, который становится активным только в том случае, если приобретет пространственную структуру естественного витамина. Как правило лишь небольшая часть принимает структуру природного витамина. «Остаток» оседает на стенках сосудов, что ведёт к их повреждению.

Приём витаминов должен вестись с учётом пола, возраста, общего состояния организма, работы, режима питания, после консультации врача

Правила хранения



- ✔Следует отбирать только здоровые плоды или овощи, не имеющие механических повреждений.
- Условия хранения для каждого вида продукции должны быть близкими к оптимальным. Температуру воздуха и относительную влажность в период хранения следует поддерживать без значительных колебаний.
- ✓ Необходимо периодически осматривать хранящиеся плоды и овощи и своевременно удалять загнившие и высохшие экземпляры



Сохранение витаминов в пище

- □ Витамин А во время варки пищи быстро разрушается. В вареной моркови его вдвое меньше, чем в сырой. Разрушение его происходит и при её сушке.
- □ Высокая температура значительно снижает содержание в пище группы
 В. Так, мясо после варки теряет от 15 до 60%,а продукты растительного происхождения- около 1/5 витаминов группы В.
- □ Витамин С легко разрушается при нагревании и соприкосновении с воздухом. Поэтому овощи надо очищать и нарезать перед самой варкой. Лучше опускать их сразу в кипящую воду и варить недолго в закрытой посуде. Соприкосновение с металлом также разрушает витамин С, поэтому для варки овощей лучше пользоваться эмалированной посудой. Овощные блюда нужно есть сразу же после их приготовления.

Заключение

Витамины и минералы не только важны, а необходимы организму. Поэтому следите за своим здоровьем смолоду, и не забывайте про витамины, ведь организму без них просто никак. Будьте здоровы!!!





Гормоны.

Гормоны-это органические вещества, вырабатываемые железами внутренней секреции и являющиеся регуляторами важнейших функций организма человека и животных: обмена веществ, роста, полового развития, размножения и т.д.

Гормоны коры надпочечников.



Кортизон - один из 20 гормонов, вырабатываемых корой надпочечников, регулирует обмен углеводов, применяется при лечении многих тяжелых болезней (ревматизм, бронхиальная астма, воспалительные процессы, аллергические заболевания).

CH₂OH C=O CH₃OH

C21H28O5

<u>Гормоны вырабатываемые поджелудочной</u> <u>железой.</u>

Инсулин - гормон пептидной природы, образуется в бетаклетках поджелудочной железы. Оказывает многогранное влияние на обмен практически во всех тканях. Основное действие инсулина заключается в снижении концентрации глюкозы в крови.



<u>Гормоны вырабатываемые поджелудочной</u> <u>железой.</u>

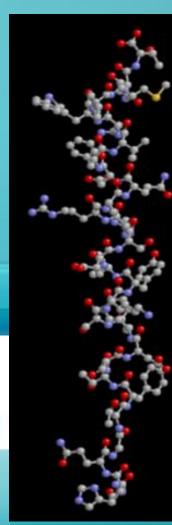
Глюкагон - гормон альфа-клеток поджелудочной железы. По химическому строению глюкагон является пептидным гормоном. Этот гормон повышает концентрацию сахара в крови.

□Первичная структура молекулы глюкагона следующая:

NH2-His-Ser-Gln-Gly-Thr-Phe-Thr-Ser-Asp-Tyr-Ser-Lys-Tyr-Leu-

Asp-Ser- Arg-Arg-Ala-Gln-Asp-Phe-Val-Gln-Trp-Leu- Met-Asn-Thr-COOH

Asp-Ser- Arg-Arg-Ala-Gln-Asp-Phe-Val-Gln-Trp-Leu- Met-Asn-Thr-COOH

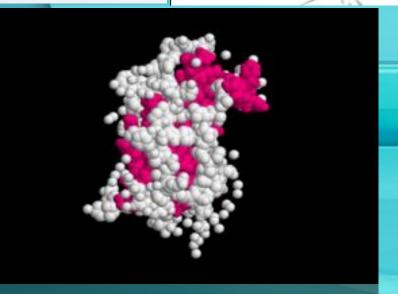


MH, His-Ser-Gin-Gly-Inn-Phe-Thr-Ser-Asp-Tyr-Ser-Lys-Tyr-Leu

Гормоны вырабатываемые гипофизом.



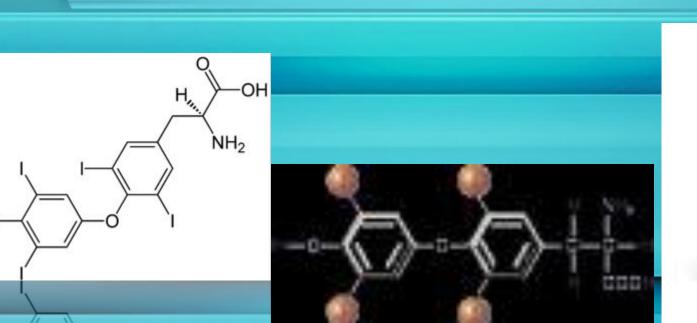




Соматотропин (соматотропный гормон, СТГ, соматропин, гормон роста) - один из гормонов передней доли гипофиза. Относится к пептидным гормонам, способствует непрерывному увеличению мышечной массы и укреплению костной ткани.

Гормон щитовидной железы.

Тироксин - основная форма тиреоидных гормонов щитовидной железы. Гормон усиливающий все виды обмена веществ.

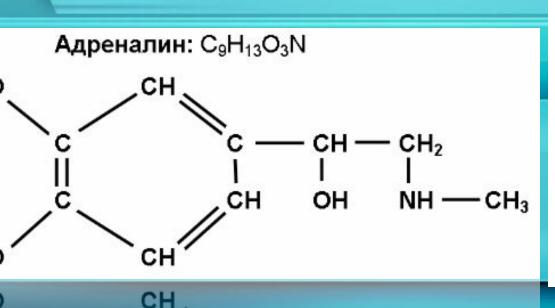


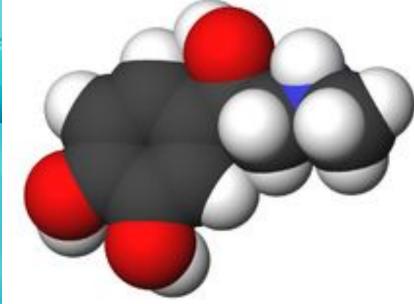


Гормон мозгового вещества надпочечников.

Адреналин (эпинефрин) - основной гормон мозгового вещества надпочечников, а также нейромедиатор.

Адреналин содержится в разных органах и тканях, повышает кровяное давление, учащает ритм сердечных сокращений.





Свойства гормонов.

- 1) Чрезвычайно высокая физиологическая активность (вызывает значительные изменения в работе органов и тканей).
- 2) Дистанционное действие (способность регулировать работу органов, удаленных от железы, вырабатывающей гормон).
- 3) Быстрое разрушение в тканях (гормоны не должны в них накапливаться).
- 4) Непрерывная секреция соответствующей железой (вызвано необходимостью воздействия на работу соответствующего органа в каждый момент времени).

По химическому строению гормоны делят на:

- Стероидные (стероиды)
- 2. Гормоны производные аминокислот.
- 3. Пептидные
- 4. Белковые

<u>Гормоны имеют огромное биологическое</u> <u>значение:</u>

С их помощью осуществляется координация и согласование работы всех органов и систем живого организма.

Гормоны подчиняют единой цепи и синхронизируют ювелирную биологическую работу каждого органа и их систем.

<u>Спасибо за</u> <u>Внимание.</u>

Будъте здоровы!