Лекция № 34

Водный и минеральный обмен. Витамины.

Подготовил: к.м.н., преподаватель Аверин Эдуард Михайлович

Вопросы

- Водно-солевой обмен определение.
- Роль воды в организме.
- Водный баланс.
- Понятие гипогидратации и гипергидратации.
- Минеральный обмен. Макро- и микроэлементы.
- Роль отдельных минеральных веществ в организме, их суточная потребность.

- Регуляция обмена веществ в организме.
- Витамины, их значение для организма, классификация витаминов.
- Характеристика отдельных витаминов, норма потребления. Источники витаминов.

Обмен воды и минеральных веществ

- Содержание воды в организме 73%.
- Водный баланс организма поддерживается путем равенства потребляемой и выделяемой воды.
- С жидкостями поступает 1200 мл воды, пищей 900 мл и 300 мл образуется в процессе окисления питательных веществ.

- Минимальная потребность в воде 1700 мл.
- При недостатке воды наступает дегидратация.
- Если ее количество в организме снижается на 20%, наступает смерть.
- Избыток воды сопровождается водной интоксикацией с возбуждением ЦНС и судорогами.

Минеральные вещества и их роль в организме

Минеральные вещества: Натрий, Кальций, Калий, Хлор, Фосфор, Железо, Йод, Медь, Фтор, Магний, Сера, Цинк, Кобальт.

Из них к группе микроэлементов относятся: йод, железо, медь, марганец, цинк, фтор, хром, кобальт.

Функции минеральных веществ:

- являются кофакторами ферментативных реакций,
- создают необходимый уровень осмотического давления,
- обеспечивают кислотно-основное равновесие,
- участвуют в процессах свертывания крови,
- создают мембранный потенциал и потенциал действия возбудимых клеток.

- Натрий, калий, кальций, магний и хлор необходимы для нормального функционирования всех клеток.
- Они обеспечивают механизмы возникновения мембранного потенциала, потенциалов действия, регуляцию трансмембранного обмена.
- Суточная потребность в натрии и калии 2-3 г, кальции 0,8 г, хлоре 3-5 г.

- Кальций необходим для формирования костного скелета, для свертывания крови, регуляции клеточного метаболизма, генерации потенциалов действия и сокращения мышц.
- Основная масса фосфора также сосредоточена в костях, входит а состав фосфолипидов мембран, участвует в процессах метаболизма.
- Суточная потребность в нем 0,8 г.

- Большая часть железа содержится в гемоглобине и миоглобине.
- Фтор входит в состав эмали зубов.
- Сера в состав белков и витаминов.
- Цинк является компонентом ряда ферментов и инсулина.
- Кобальт и медь необходимы для эритропоэза.
- Потребность во всех этих микроэлементах от десятков до сотен мг в сутки.

Витамины и их роль в организме

Витамины — группы разнородных по химической природе веществ, не синтезируемых или синтезируемых в недостаточных количествах в организме, но необходимых для нормального осуществления обмена веществ, роста, развития организма и поддержания здоровья.

Для удовлетворения потребностей организма в витаминах имеет значение нормальное осуществление процессов пищеварения и всасывания веществ в желудочно-кишечном тракте.

- Витамины не являются непосредственными источниками энергии и не выполняют пластических функций.
- Витамины являются составными компонентами ферментных систем и играют роль катализаторов в обменных процессах.
- Основными источниками водорастворимых витаминов являются пищевые продукты растительного происхождения и в меньшей мере животного происхождения.
- Основными источниками жирорастворимых витаминов являются продукты животного происхождения.

- Витамины это органические вещества, которым свойственна интенсивная биологическая активность.
- Они отличаются по своей структуре.
- Не синтезируются организмом или синтезируются недостаточно, поэтому должны поступать с пищей.

- Витамины относятся к разным видам соединений и выполняют катализирующую роль в обмене веществ, чаще являются составной частью ферментных систем.
- Таким образом, витамины это регуляторные вещества.
- В настоящее время известно около 40 витаминов.
- Они делятся на жирорастворимые (A, D, E, K, F) и водорастворимые (B1, B5, B6, B12, C, PP и др.).

- Источником витаминов служат пищевые продукты растительного и животного происхождения.
- В пищевых продуктах они могут находиться в активной -или неактивной форме (провитамины).
- В последнем случае они в организме переходят в активное состояние.
- Некоторые витамины могут синтезироваться микрофлорой кишечника.

- Источником жирорастворимых витаминов являются продукты животного происхождения, растительные масла и частично зеленые листья овощей.
- Носители водорастворимых витаминов пищевые продукты растительного происхождения (зерновые и бобовые культуры, овощи, свежие фрукты, ягоды) и в меньшей степени продукты животного происхождения.

- Однако основным источником никотиновой кислоты и цианокобаламина являются продукты животного происхождения.
- Одни витамины устойчивы к разрушению, другие превращаются в неактивную форму при хранении и переработке.

- Недостаточное поступление в организм суточной дозы одного или группы витаминов вызывает нарушение обмена веществ и приводит к заболеванию.
- При снижении поступления витаминов с пищей или нарушении их всасывания появляются признаки гиповитаминоза, а при полном их отсутствии наступает авитаминоз.

- Различные нарушения функций организма появляются при авитаминозах.
- Они связаны с разнообразным участием витаминов в регуляторных процессах.

- Витамины участвуют в регуляции промежуточного обмена и клеточного дыхания (витамины группы В, никотиновая кислота);
- в синтезе жирных кислот, стероидных гормонов (пантотеновая кислота), нуклеиновых кислот (фолиевая кислота, цианокобаламин);

- в регуляции процессов фоторецепции и размножения (ретинол);
- обмена кальция и фосфора (кальциферолы);
- окислительно-восстановительных процессах (аскорбиновая кислота, токоферолы);
- в гемопоэзе и синтезе факторов свертывания крови (филлохиноны) и др.

- Некоторые вещества обладают свойствами витаминов, например парааминобензойная кислота, инозит, пангамо-вая кислота, витамин U, липоевая кислота и др.
- В ряде случаев суточная потребность в водорастворимых и жирорастворимых витаминах колеблется от 2 мкг (цианокобаламин) до 50—100 мг (аскорбиновая кислота) и 200 г (фолиевая кислота).

- Суточная потребность в витамине А у взрослого человека составляет 1 мг, а витамина D 100 МЕ.
- Известно, что водорастворимые витамины выполняют антиоксидантную функцию, а жирорастворимые участвуют в стабилизации биологических мембран, предохраняя их от окислительного разрушения.

Регуляция обмена веществ и энергии

Цель:

обеспечение потребностей организма в энергии и в разнообразных веществах в соответствии с уровнем функциональной активности.

Является мультипараметрической, т.е. включающей в себя регулирующие системы (центры) множества функций организма (дыхания, кровообращения, выделения, теплообмена и др.).

- Высшие центры регуляции энергетического обмена и обмена веществ находятся в гипоталамусе.
- Они влияют на эти процессы через вегетативную нервную и гипоталамогипофизарную систему.
- Симпатический отдел ВНС стимулирует процессы диссимиляции, парасимпатический ассимиляцию.

В гипоталамусе имеются полисенсорные нейроны, реагирующие на изменения концентрации глюкозы, водородных ионов, температуры тела, осмотического давления, т. е. важнейших гомеостатических констант внутренней среды организма.

В ядрах гипоталамуса осуществляется анализ состояния внутренней среды и формируются управляющие сигналы, которые посредством эфферентных систем приспосабливают ход метаболизма к потребностям организма.

- В гипоталамусе находятся центры регуляции водно-солевого обмена.
- Но главная роль принадлежит железам внутренней секреции.
- Инсулин и глюкагон регулируют углеводный и жировой обмены.
- Глюкокортикоиды надпочечников стимулируют распад белков.
- Соматотропин усиливает синтез белка.

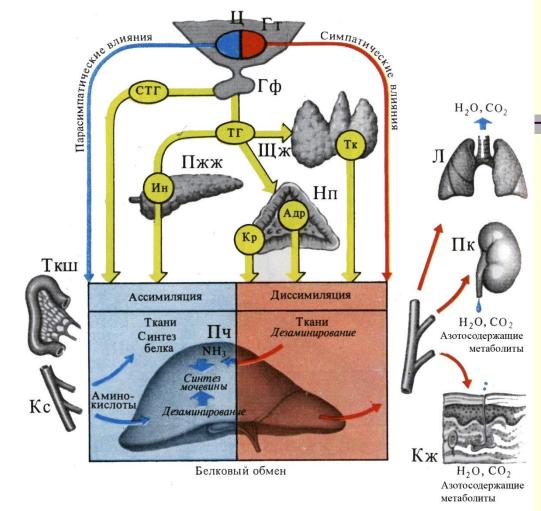
- Минералокортикоиды регулируют натрийкалиевый баланс.
- Основная роль в регуляции энергетического обмена принадлежит тиреоидным гормонам.
- Они же одни из главных регуляторов белкового обмена.
- Белковый обмен регулируют также соматотропин и андрогены.
- Значительно повышает энергетический обмен адреналин и норадреналин надпочечников.

Клеточный уровень регуляции обмена веществ и энергии

заключается в воздействии на скорость биохимических реакций, протекающих в клетках.

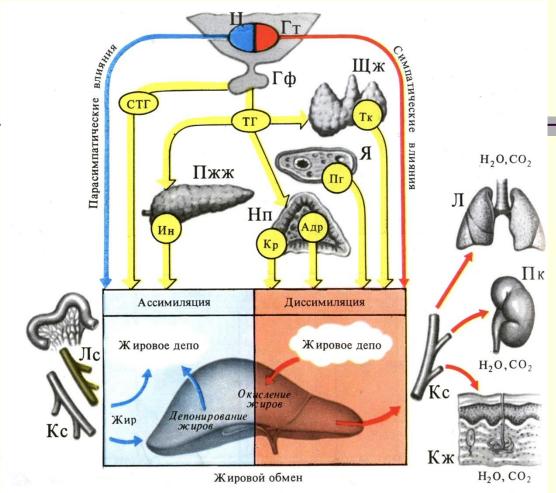
Наиболее частыми эффектами регуляторных воздействий на клетку являются изменения:

- 1. каталитической активности ферментов,
- 2. концентрации ферментов,
- 3. сродства фермента и субстрата,
- 4. свойств микросреды, в которой функционируют ферменты.



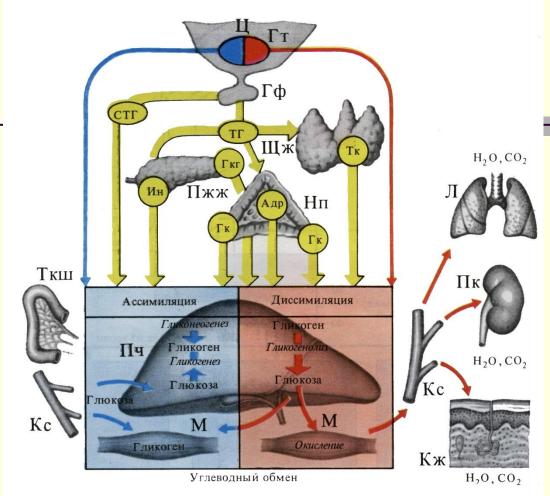
Регуляция белкового обмена:

Ц- центры, контролирующие белковый обмен, TГ- "тропные" гормоны, Тк- тироксин, Кр- кортикоиды.



Регуляция жирового обмена:

Ц- центры, регулирующие жировой обмен, ТГ- "тропные" гормоны, Тк- тироксин, Кр- кортикоиды, Пг-половые гормоны, Лс- лимфатические сосуды.



Регуляция углеводного обмена:

Ц-центры контролирующий углеродный обмен, ТГ-"тропные" гормоны, Ек-тироксин, Гк-глюкокортикоиды, Гкг-глюкагон. ■ БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!