

# Углеводы и липиды. Строение и функции

# ВЕЩЕСТВА в составе организма

## НЕОРГАНИЧЕСКИЕ

Соединения

Вода

Соли,  
кислоты  
и др.

Ионы

Анионы

Катионы

## ОРГАНИЧЕСКИЕ

Малые  
молекулы

Моносахариды

Аминокислоты

Нуклеотиды

Липиды

Другие

Макромолекулы  
(биополимеры)

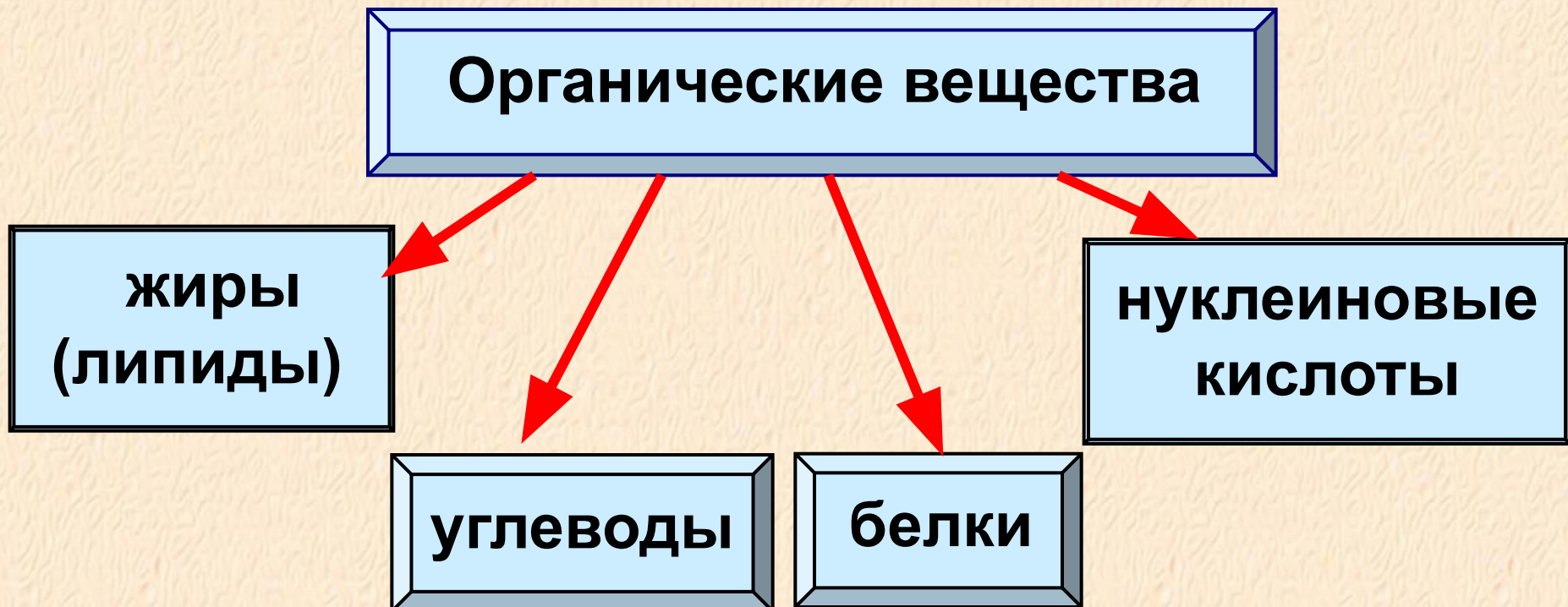
Полисахариды

Белки

Нуклеиновые  
кислоты

# Органические вещества

- Это химические соединения, в состав которых входят атомы углерода.
- Характерны только для живых организмов



# Биополимеры

- Органические соединения, имеющие большие размеры называют **макромолекулами**.
- **Макромолекулы**, состоят из повторяющихся, сходных по структуре *низкомолекулярных соединений*, связанных между собой ковалентной связью – **МОНОМЕРОВ**.
- Образованная из мономеров макромолекула называется **ПОЛИМЕРОМ**.

# Биополимеры

- Органические соединения, входящие в состав живых клеток называются **БИОПОЛИМЕРАМИ**.

- **БИОПОЛИМЕРЫ** – *это линейные или разветвленные цепи, содержащие множество мономерных звеньев.*

# УГЛЕВОДЫ

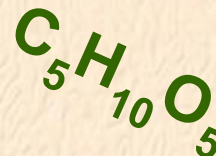
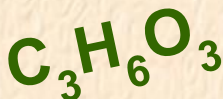
1-2%

Клетки **Р** - 70-90% от сухой массы  
**Ж** - 1-2%



**C, O, H**

**C<sub>n</sub> (H<sub>2</sub>O)<sub>n</sub>**



Образуются из воды (H<sub>2</sub>O) и углекислого газа (CO<sub>2</sub>) в процессе фотосинтеза, происходящего в хлоропластах зеленых растений

# УГЛЕВОДЫ

## ПРОСТЫЕ

**Моно-**  
**С А Х**  
**(М)**

$C_3$  Триозы  
(ПВК, молочная к-та)

$C_4$  Тетрозы

$C_5$  Пентозы (рибоза,  
фруктоза,  
дезоксирибоза)

$C_6$  Гексозы  
(глюкоза, галактоза)

## СЛОЖНЫЕ

**Олиго(ди)-**  
**А Р И**  
**(М+М)**

Сахароза  
(глюкоза+фруктоза)

Мальтоза  
(глюкоза+глюкоза)

Лактоза  
(глюкоза+галактоза)

**Поли-**  
**Д Ы**  
**(М+М+...+М)**

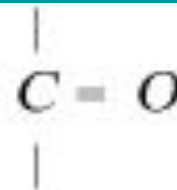
Крахмал

Целлюлоза

Гликоген

Хитин

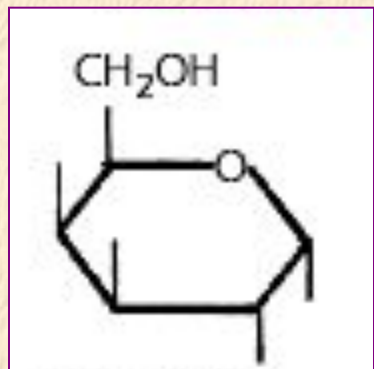
У всех углеводов есть  
карбонильная группа:



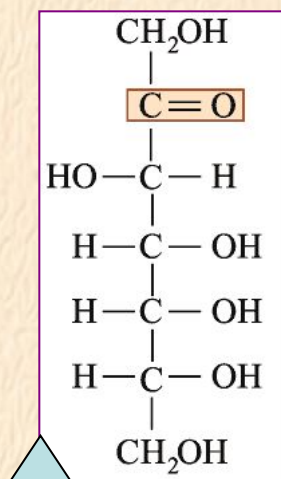
# МОНОСАХАРИДЫ:

Молекулы моносахаридов – линейные цепочки атомов углерода. В растворах принимают циклическую форму

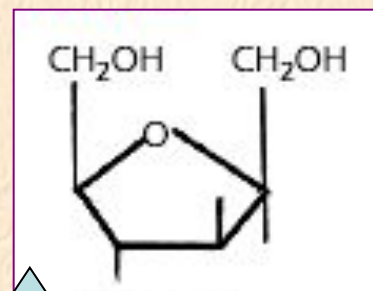
## Галактоза



## Фруктоза

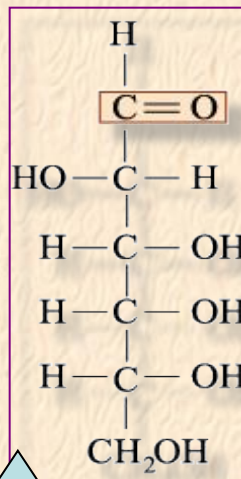


Линейная форма

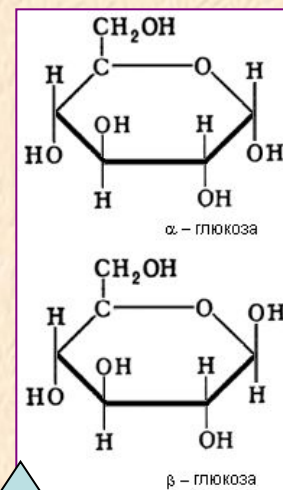


Циклическая форма

## Глюкоза



Линейная форма



Циклическая форма

## Свойства:

Бесцветные, сладкие, растворимые, кристаллизуются, **ЛЕГКО** проходят через мембраны

Являются важным источником энергии для любой клетки

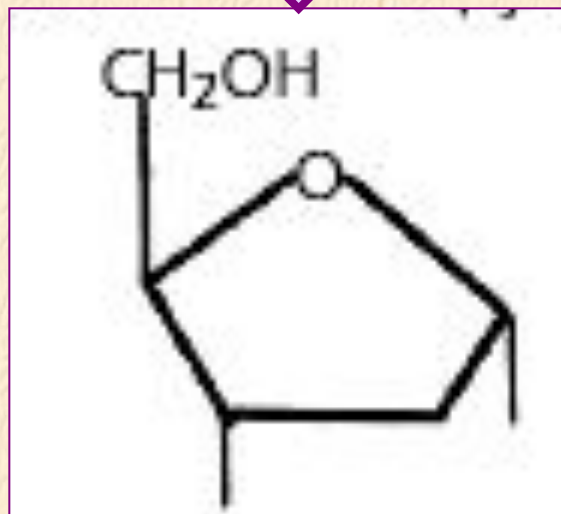
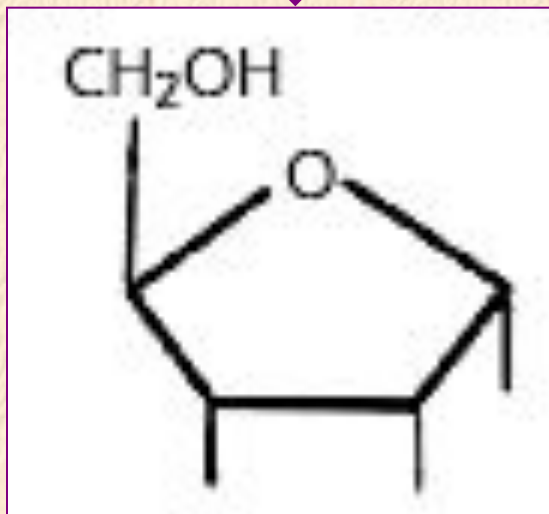


# МОНОСАХАРИДЫ:

Молекулы моносахаридов – линейные цепочки атомов углерода. В растворах принимают циклическую форму

Рибоза

Дезоксирибоза



Входят в состав нуклеиновых кислот

**Свойства:**

Бесцветные, сладкие, растворимые, **ЛЕГКО** кристаллизуются, проходят через мембраны

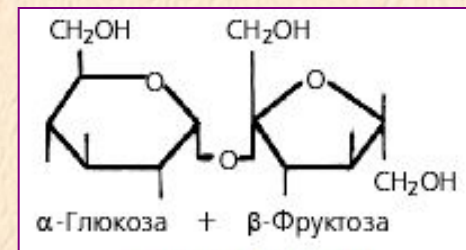
# ДИСАХАРИДЫ:



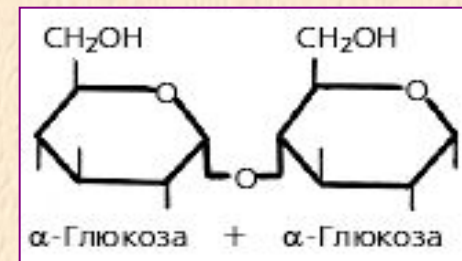
## Свойства:

- **Бесцветные**
- **Сладкие**
- **Растворимые**

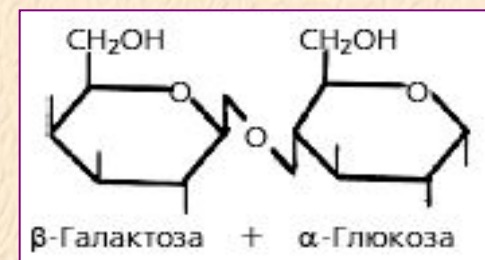
- **Сахароза**  
(глюкоза + фруктоза)



- **Мальтоза**  
(глюкоза + глюкоза)



- **Лактоза**  
(глюкоза + галактоза)



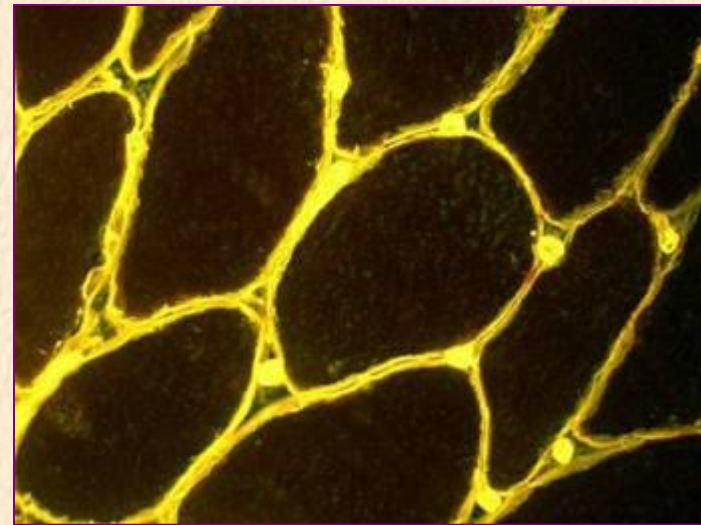
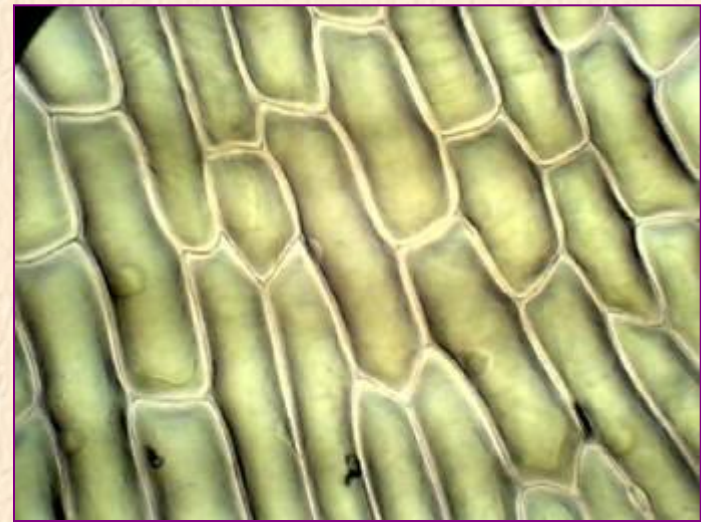
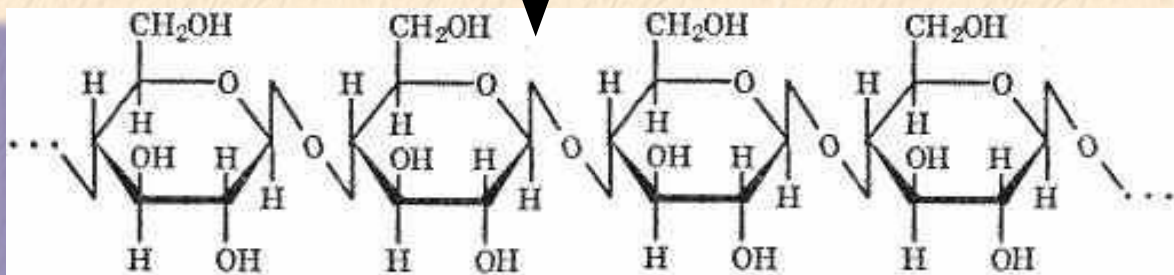
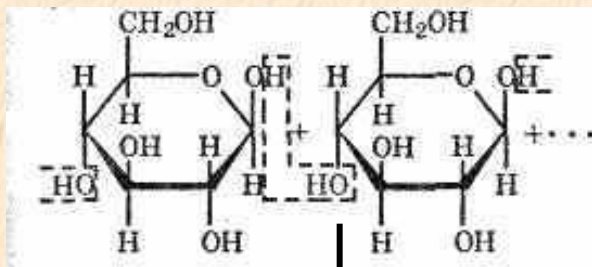
# ПОЛИСАХАРИДЫ:

- Целлюлоза

- Нерастворима в воде и не обладает сладким вкусом.



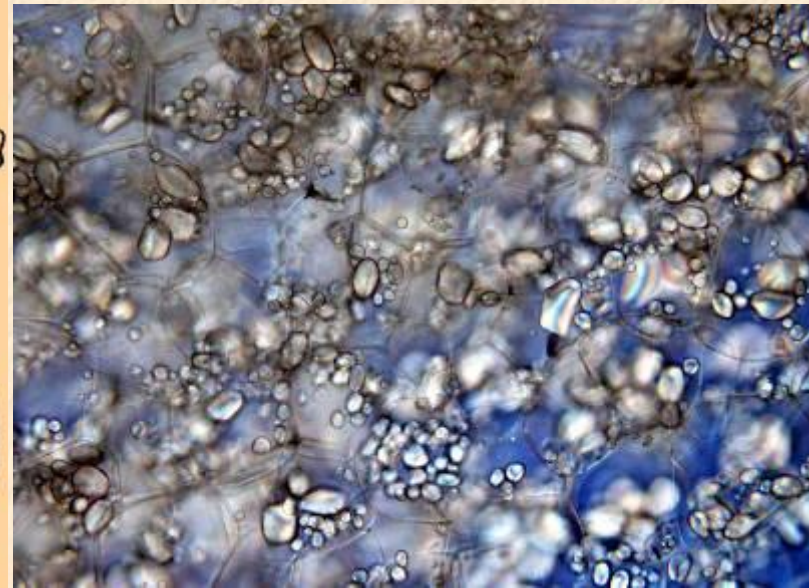
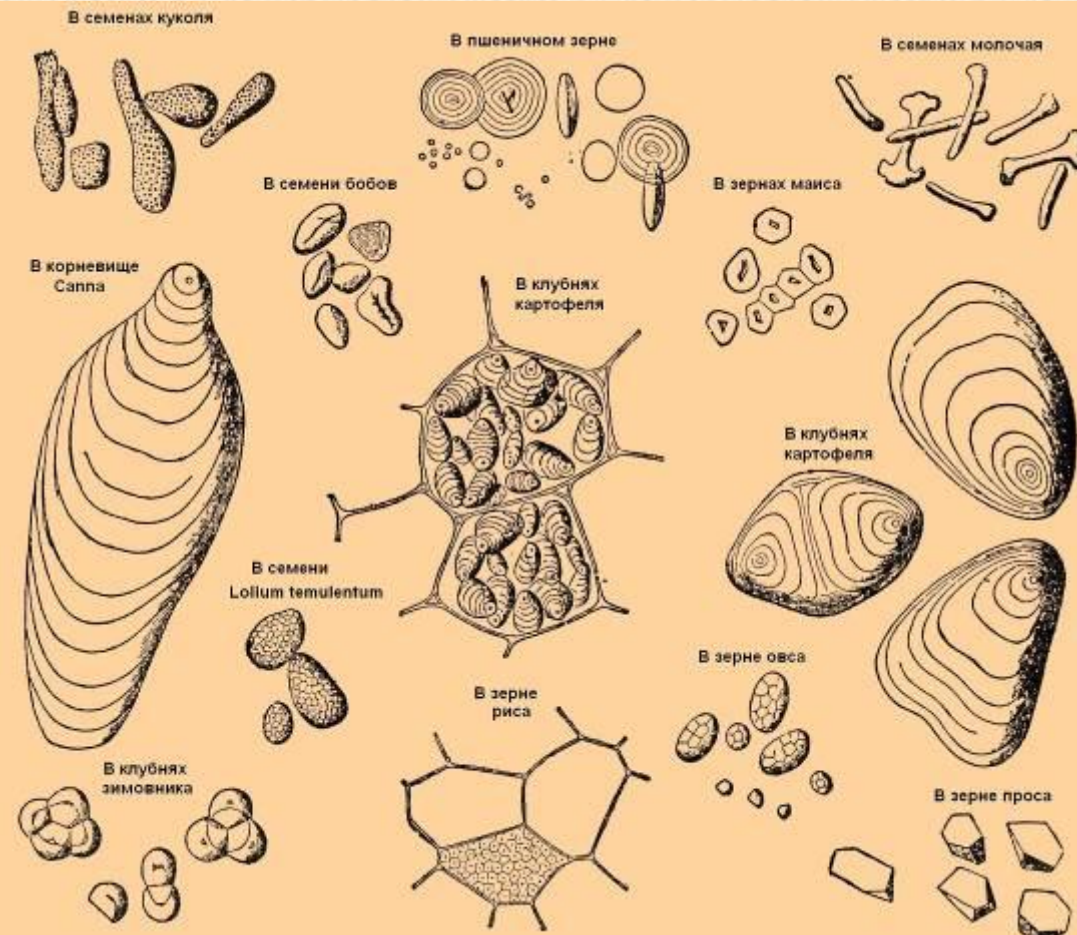
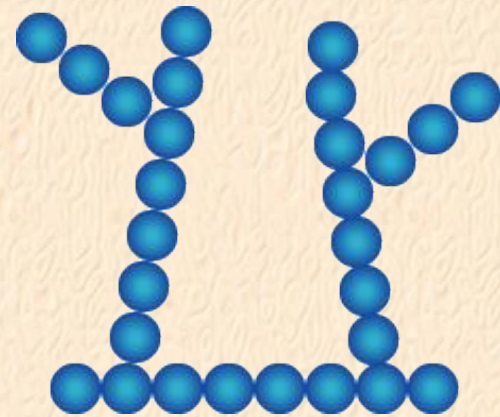
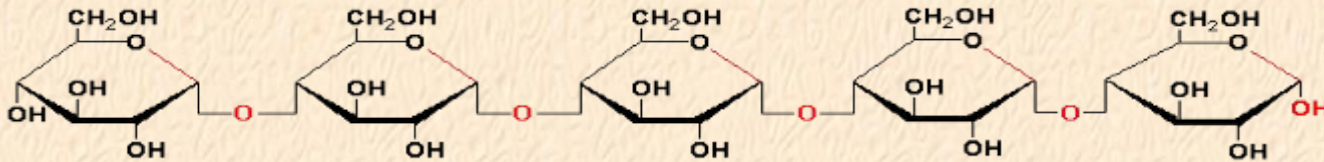
- Молекулы имеют линейное (неразветвленное) строение, вследствие чего целлюлоза легко образует волокна.



Из нее состоят стенки растительных клеток. Выполняет опорную и защитную функцию.

# ПОЛИСАХАРИДЫ:

- Крахмал



Откладывается в виде включений и служит запасным энергетическим веществом растительной клетки

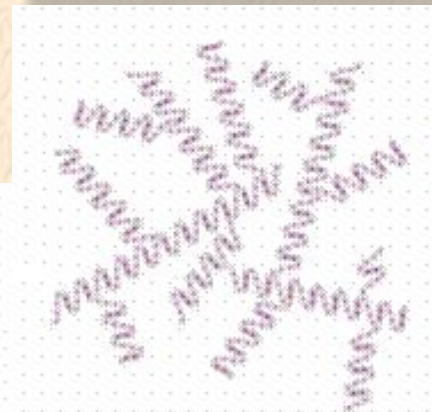
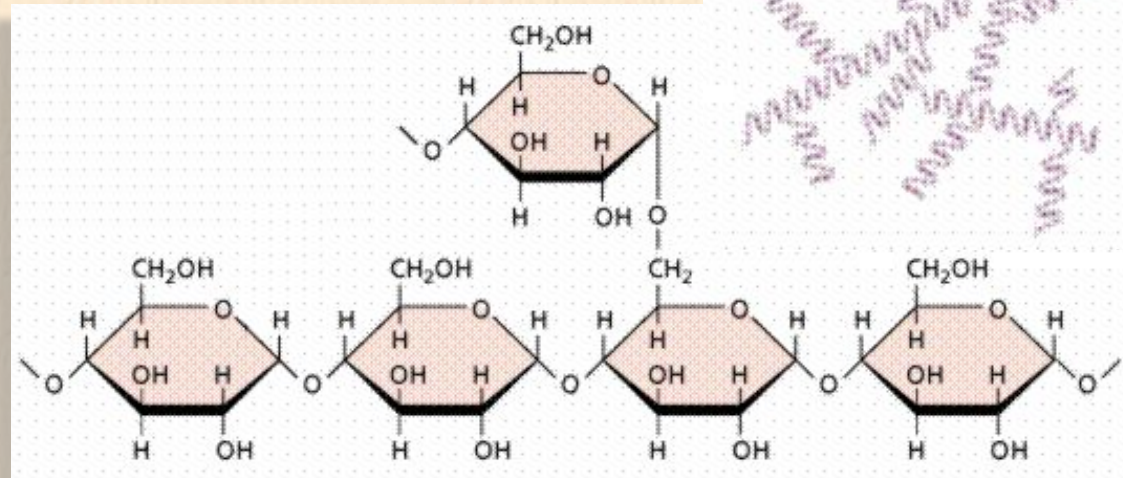
# ПОЛИСАХАРИДЫ:

## • Гликоген

Молекула состоит примерно из 30 000 остатков глюкозы.

По структуре напоминает крахмал, но сильнее разветвлен и лучше растворяется в воде.

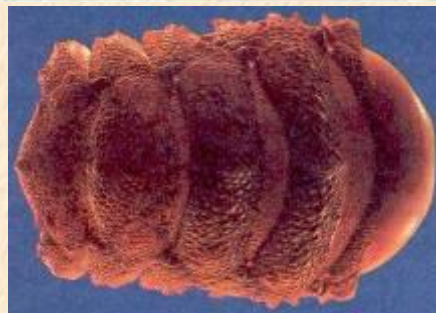
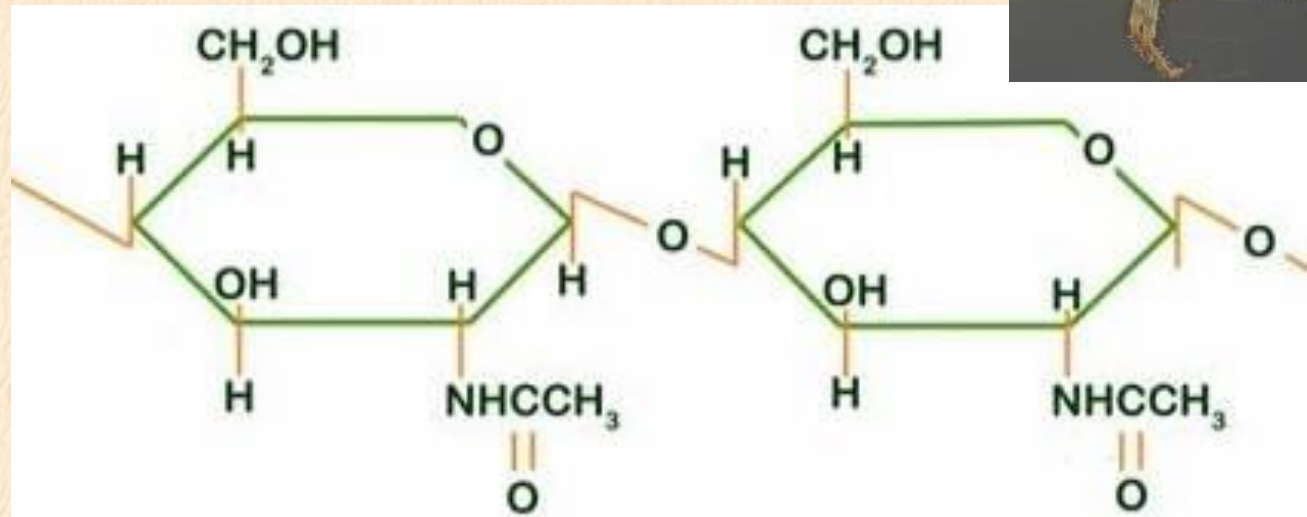
Откладывается в виде включений и служит запасным энергетическим веществом животной клетки.



# ПОЛИСАХАРИДЫ:

- ХИТИН  
( $C_8H_{13}O_5N$ )

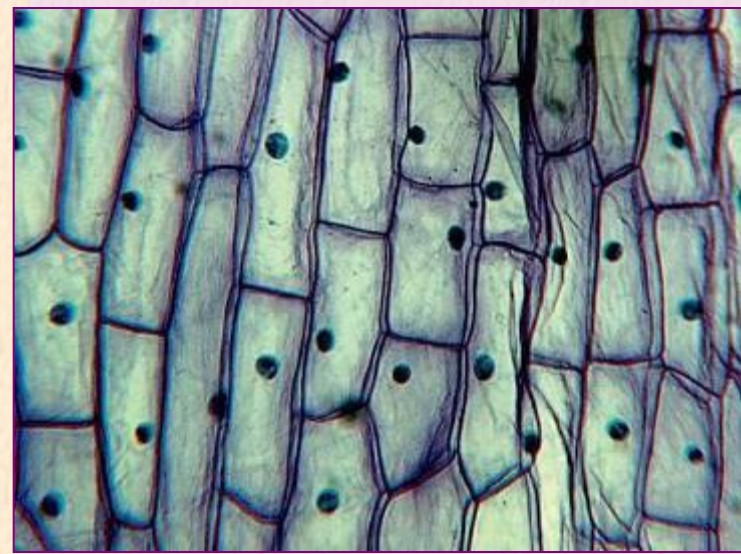
Органическое вещество из группы полисахаридов, образующее наружный твёрдый покров и скелет членистоногих, грибов и бактерий и входящее в клеточные оболочки



# ФУНКЦИИ УГЛЕВОДОВ

## Строительная

Оболочка из целлюлозы в растительных клетках, хитин в скелете насекомых и в стенке клеток грибов обеспечивают клеткам и организмам прочность, упругость и защиту от большой потери влаги.



### ЦЕЛЛЮЛОЗА



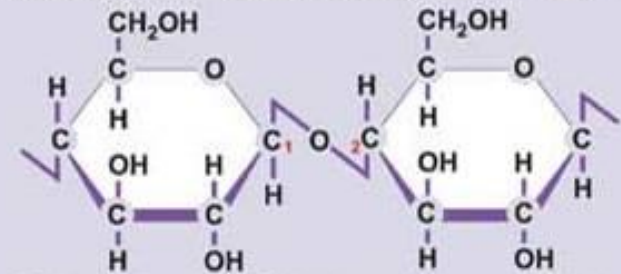
Хлопок



Древесина



Лен



Вата

Бумага

Ткань

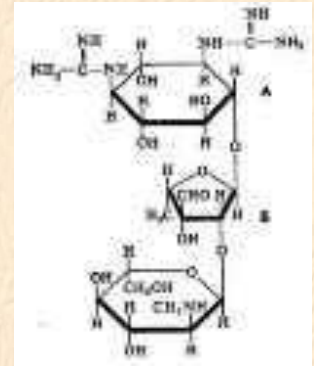


# ФУНКЦИИ УГЛЕВОДОВ

## Структурная

Моносахара могут соединяться с жирами, белками и другими веществами.

*Например, рибоза входит в состав всех молекул РНК, а дезоксирибоза - в ДНК.*





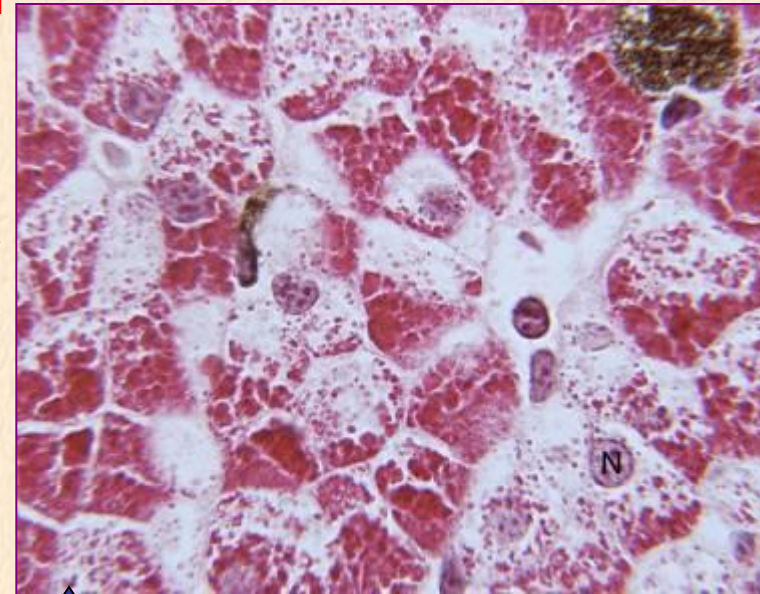
# ФУНКЦИИ УГЛЕВОДОВ

## Запасающая

*Моно- и олигосахара благодаря своей растворимости быстро усваиваются клеткой, легко мигрируют по организму, поэтому непригодны для длительного хранения.*

Роль запаса энергии играют огромные нерастворимые в воде молекулы **полисахаридов**.

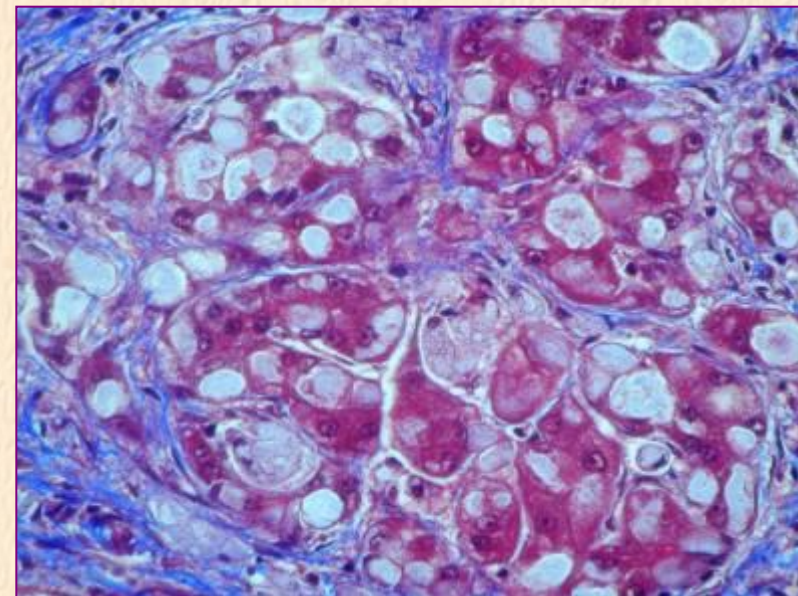
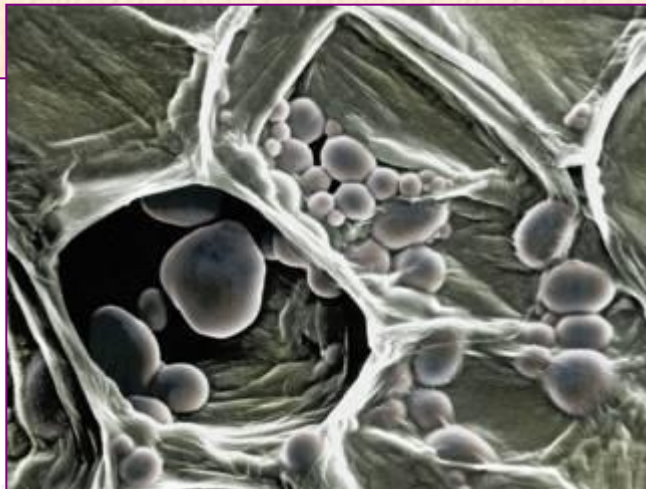
У растений – крахмал, а у животных и грибов – гликоген.



▲ Гликоген в клетках печени ▼



Крахмальные зёрна



# ФУНКЦИИ УГЛЕВОДОВ

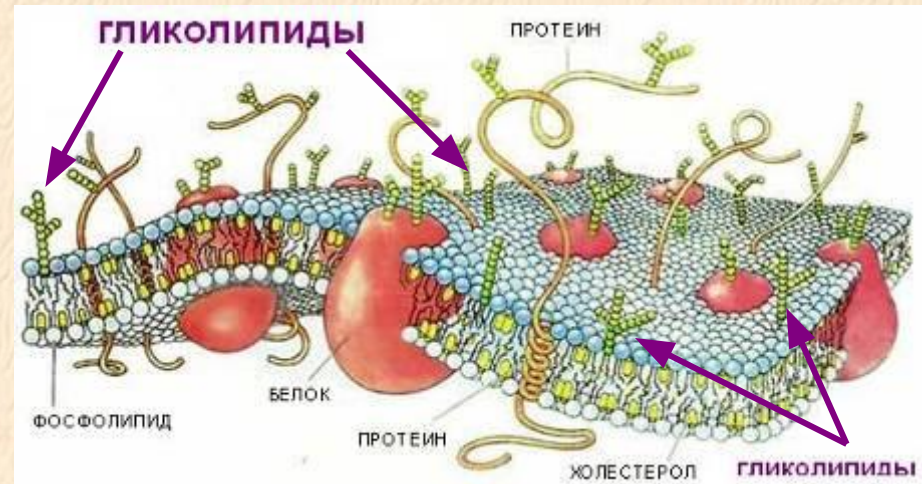
## Транспортная

В растениях сахароза служит растворимым резервным сахаридом, и транспортной формой, которая легко переносится по растению.

## Сигнальная

Имеются полимеры сахаров, которые входят в состав клеточных мембран; они обеспечивают взаимодействие клеток одного типа, узнавание клетками друг друга.

*(Если разделенные клетки печени смешать с клетками почек, то они самостоятельно разойдутся в две группы благодаря взаимодействию однотипных клеток: клетки почек соединятся в одну группу, а клетки печени - в другую).*



# ФУНКЦИИ УГЛЕВОДОВ

## ● Энергетическая (17,6 кДж)

Моно - и олигосахара являются важным источником энергии для любой клетки. Расщепляясь, они выделяют энергию, которая запасается в виде молекул АТФ, которые используются во многих процессах жизнедеятельности клетки и всего организма.

## ● Защитная («слизь»)

Вязкие секреты (слизь), выделяемые различными железами, богаты углеводами и их производными (например, гликопротеидами). Они предохраняют пищевод, кишки, желудок, бронхи от механических повреждений, проникновения вредных бактерий и вирусов.



**Пищевая и кондитерская промышленность**  
(крахмал, сахароза, агар, пектиновые вещества)



**Получение этилового спирта, глицерина и т.д.**



**Получение взрывчатых веществ**  
(нитраты целлюлозы)

*брожение*

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ УГЛЕВОДОВ**



**Пивоварение**



**Хлебопечение**



**Бумажная промышленность**  
(целлюлоза)



**Текстильная промышленность**  
(целлюлоза)



**Медицина**  
(глюкоза, аскорбиновая кислота, углеводсодержащие антибиотики, гепарин)

# ЛИПИДЫ

□ С, О, Н

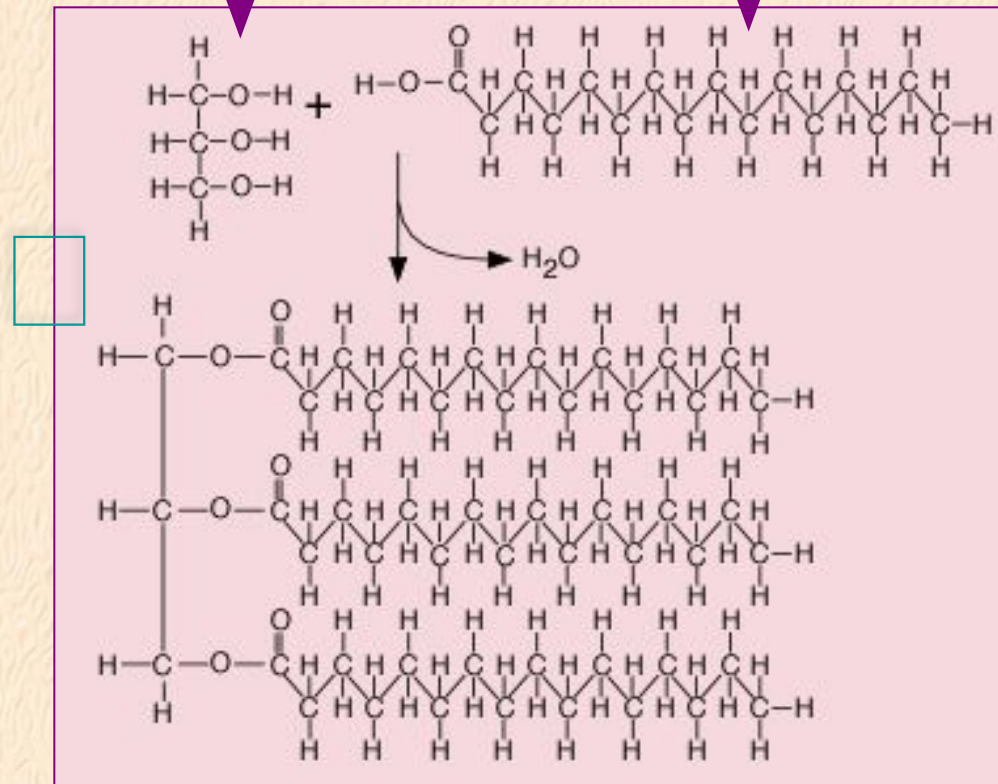
5-10%, в  
жировых клетках  
до 90%

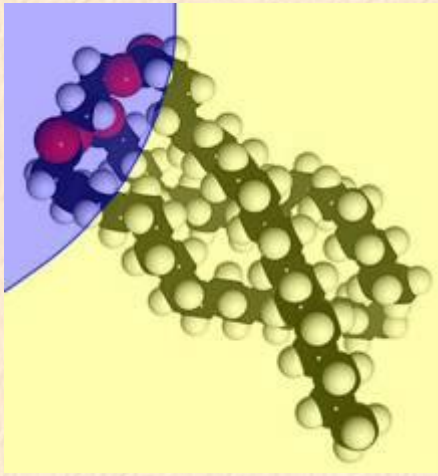
## СВОЙСТВА:



- ГИДРОФОБНЫ
- РАСТВОРЯЮТСЯ В БЕНЗИНЕ, ЭФИРЕ, ХЛОРОФОРМЕ

спирт  
(глицерин) + жирные  
кислоты





# Виды липидов

**ЛИПИДЫ**

**ТРИГЛИЦЕРИДЫ**

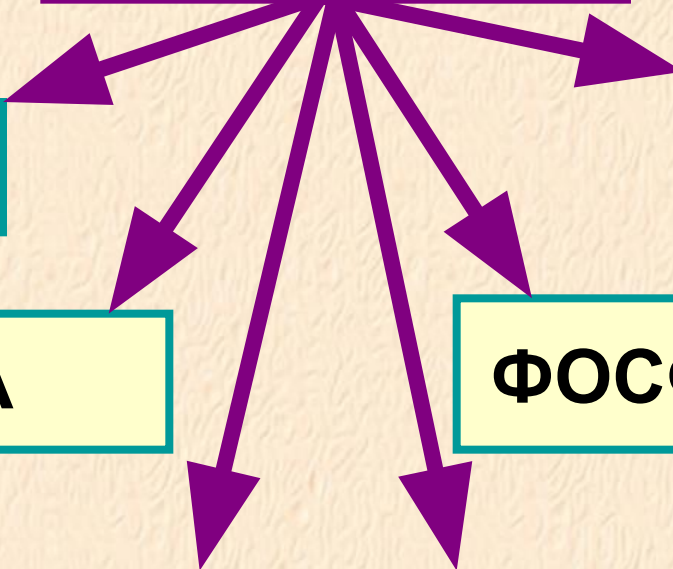
**СТЕРОИДЫ**

**ВОСКА**

**ФОСФОЛИПИДЫ**

**ГЛИКОЛИПИДЫ**

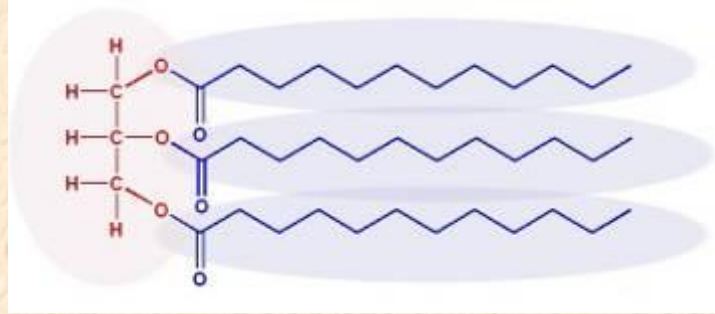
**ЛИПОПРОТЕИНЫ**



# Виды липидов

## ТРИГЛИЦЕРИДЫ

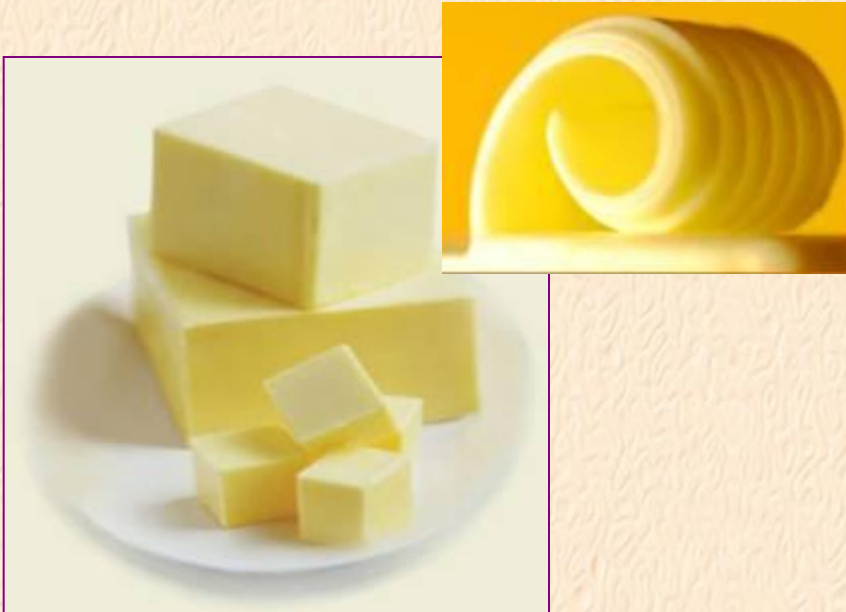
**ЖИРЫ**  
(*твердые*)



**МАСЛА**  
(*жидкие*)

Спирт глицерин +  
жирные кислоты

Спирт + ненасыщенные  
(предельные) жирные  
КИСЛОТЫ

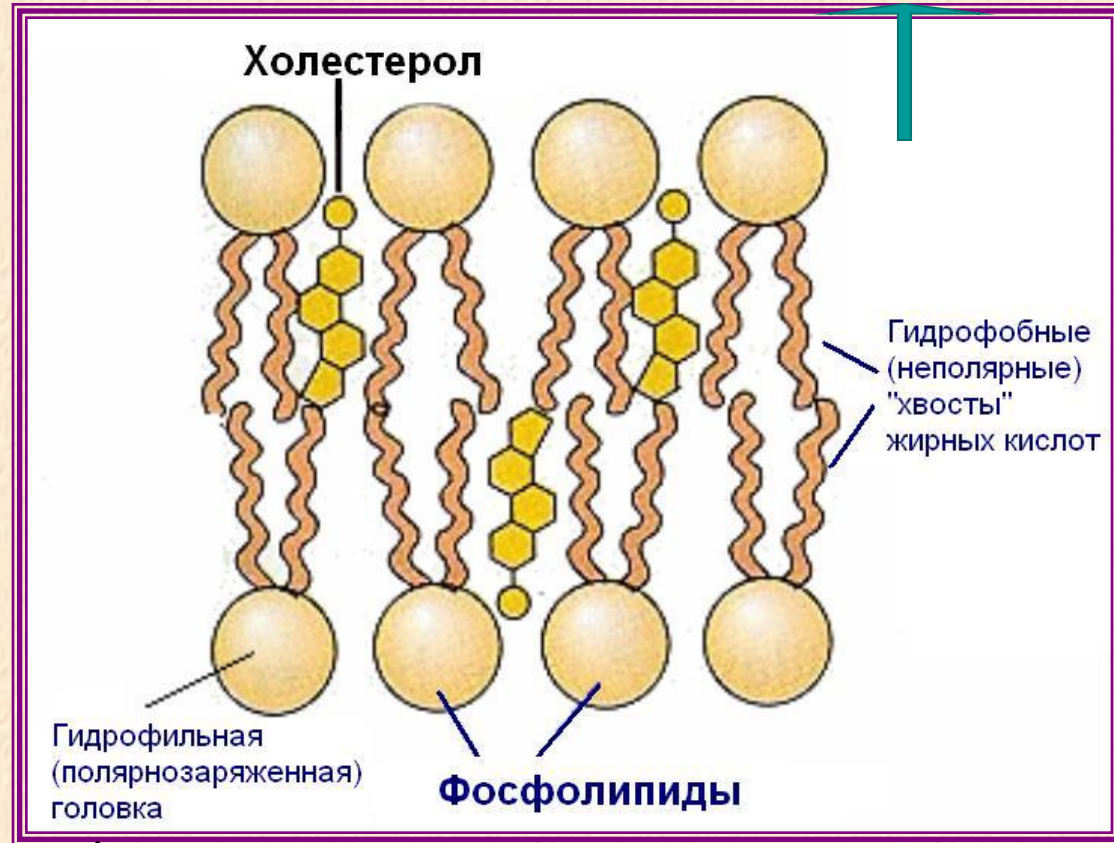


# Виды липидов

## ФОСФОЛИПИДЫ

### МЕМБРАНЫ КЛЕТОК

Глицерин  
+  
жирные  
кислоты  
+  
остаток  
фосфорной  
кислоты





# Виды липидов

## ВОСКА

*Сложные эфиры высших жирных кислот и одноатомных высокомолекулярных спиртов*

**Растительные**

**Животные**

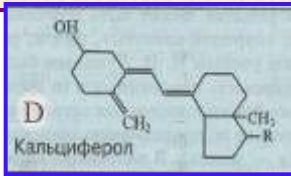


# Виды липидов

## СТЕРОИДЫ

*Спирт холестерол + жирные кислоты*

**ВИТАМИНЫ**  
(К, Е, D, А)



Витамин

**Д<sub>3</sub>**

водный раствор  
10 мл

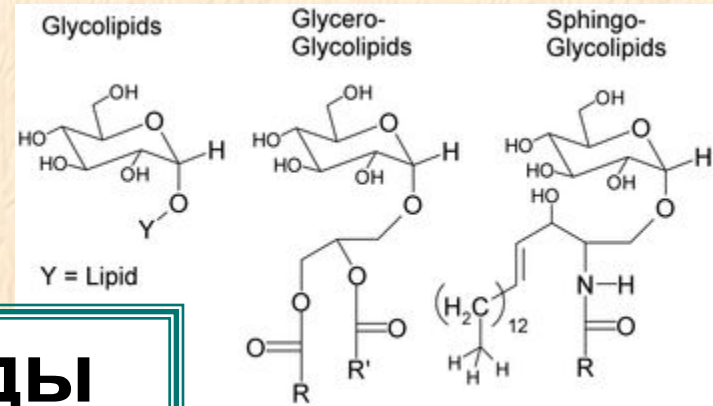
**ГОРМОНЫ**  
(надпочечников,  
половые)



# Виды липидов

## ГЛИКОЛИПИДЫ

### Липиды + углеводы



Локализованы преимущественно на наружной поверхности плазматической мембраны, где их углеводные компоненты входят в число других углеводов клеточной поверхности. могут участвовать в межклеточных взаимодействиях и контактах. Некоторые из них являются антигенами.

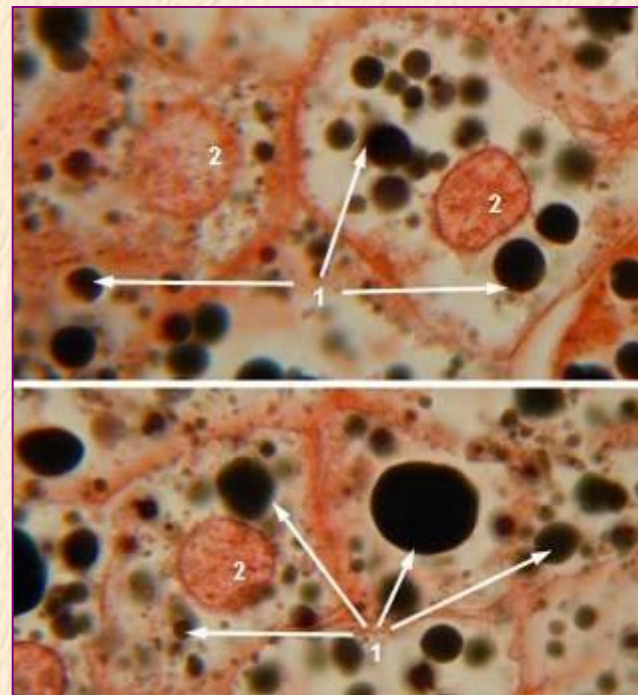
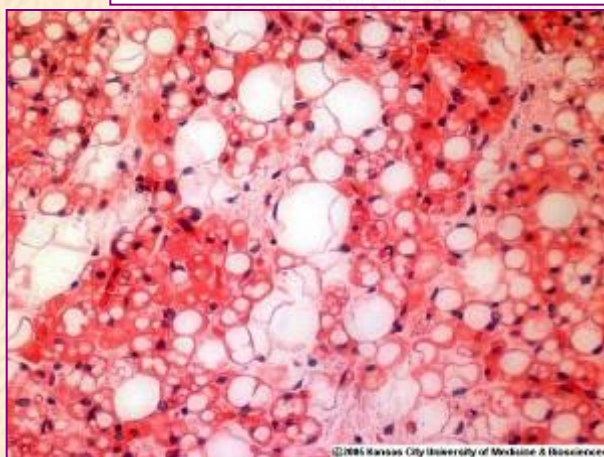
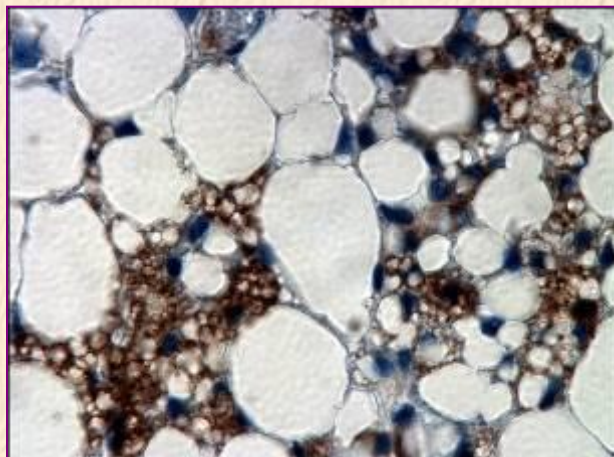
## ЛИПОПРОТЕИНЫ

### Липиды + белки

Почти все **липопротеины** образуются в печени. **Основной функцией** липопротеинов является транспорт липидных компонентов к тканям.

# ФУНКЦИИ ЛИПИДОВ

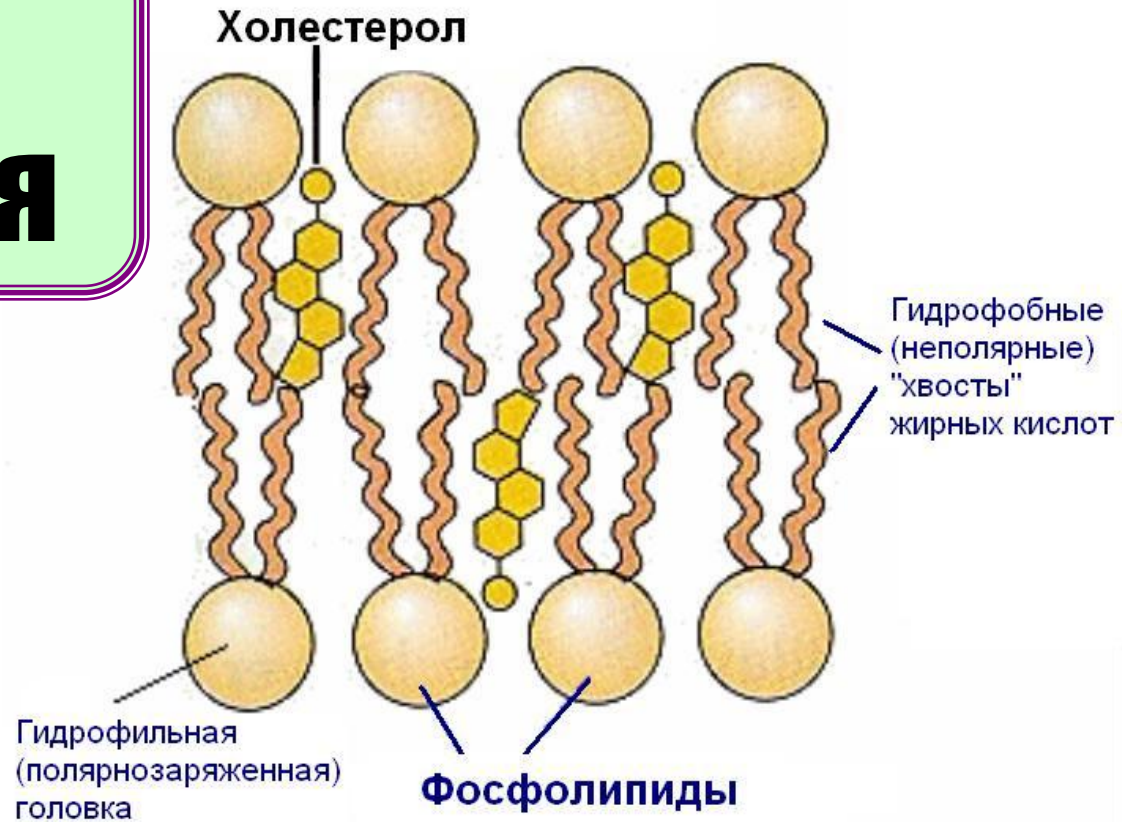
## Запасающая



# ФУНКЦИИ ЛИПИДОВ

## Опорно-структурная

Липиды принимают участие в построении мембран клеток всех органов и тканей обуславливая их полупроницаемость, участвуют в образовании многих биологически важных соединений.



# *ФУНКЦИИ ЛИПИДОВ*

## **Энергетическая**

На долю липидов приходится 25-30% всей энергии, необходимой организму.  
При окислении 1 г жира выделяется 39,1 кДж энергии

## **Каталитическая**

Жирорастворимые витамины К, Е, D, А являются коферментами (небелковой частью) ферментов

## **Регуляторная (гормональная)**

Гормоны – стероиды (половые, надпочечников) способны изменять активность многих ферментов, усиливая или подавляя действие ферментов и тем самым регулируя протекание физиологических процессов в организме

# ФУНКЦИИ ЛИПИДОВ

## Защитная

- **Механическая** (амортизация ударов, жировая прослойка брюшной полости защищает внутренние органы от повреждений )
- **Терморегуляционная** (теплоизоляционная) — жир плохо проводит тепло и холод.
- **Электроизоляционная** (миелиновая оболочка нервных волокон)



# *ФУНКЦИИ ЛИПИДОВ*

## **Источник метаболической ВОДЫ**



**При распаде 1 кг  
жира выделяется  
1,1 кг воды**

