



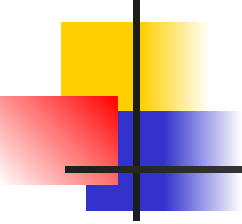
ТЕМА:

АМИНОКИСЛОТЫ

5. План характеристики:

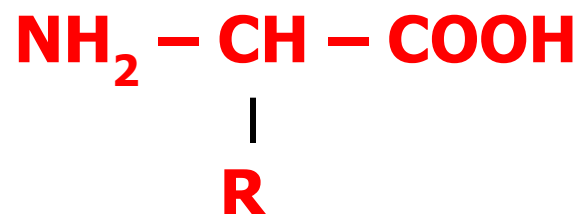
- Определение класса
- Классификация
- Изомерия
- Свойства
- Получение
- Применение



- 
- Аминокислоты – гетерофункциональные соединения, которые обязательно содержат две функциональные группы: аминогруппу – NH_2 и карбоксильную группу – COOH , связанные с углеводородным радикалом

- Аминокислоты – производные кислот, которые можно рассматривать как продукты замещения одного или более атомов водорода в их радикалах на одну или более аминогрупп.

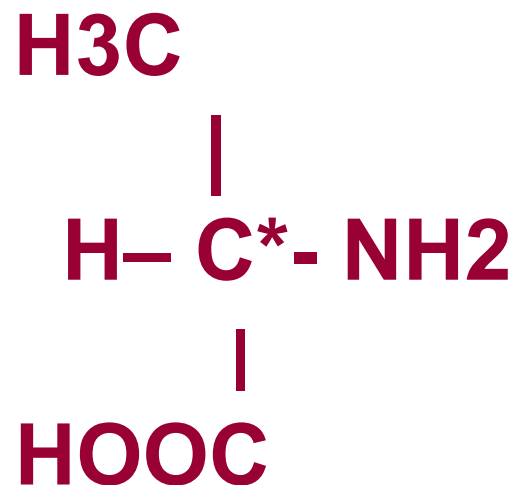
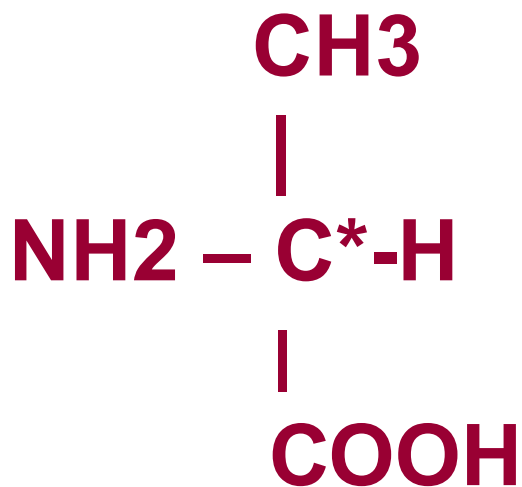
- Общая формула



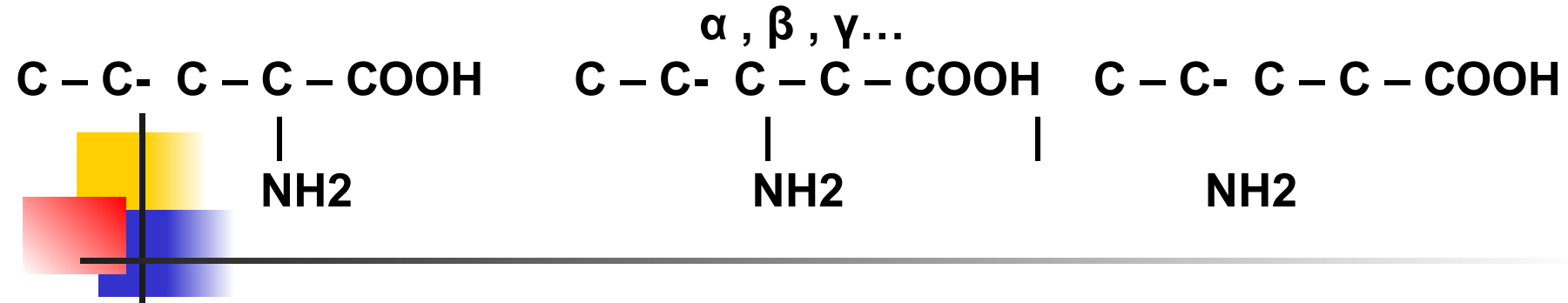


• изомерия углеродного скелета

- изомерия положения
- оптическая изомерия:

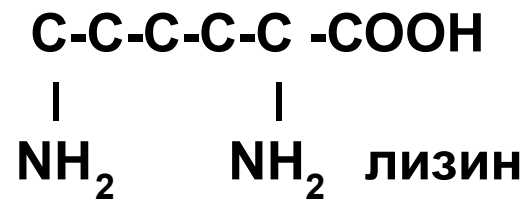


• По взаимному расположению функциональных групп:



• По количеству функциональных групп :

- моноаминомонокарбоновые
- диаминомонокарбоновые



2, 6 – диаминогексановая кислота

- моноаминодикарбоновые



глутаминовая

Свойства:

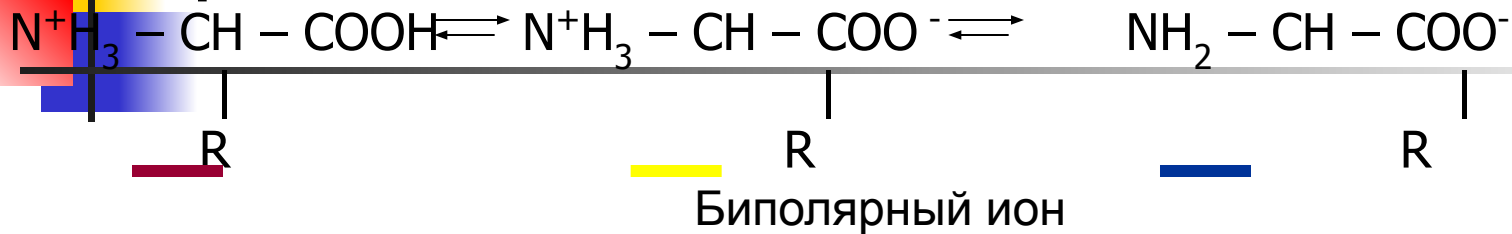
■ **Физические** : сладкие, безвкусные, горькие

■ **Химические** :

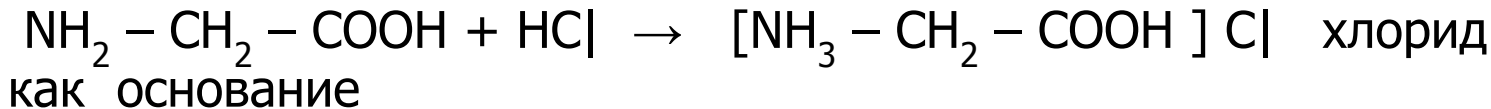
Почему?

Вывод: зависит от радикала

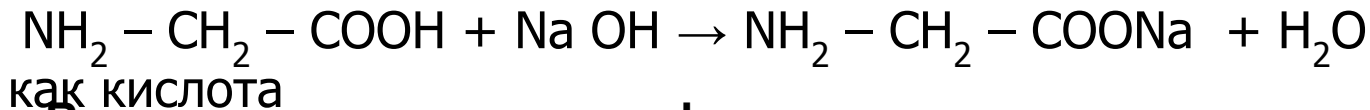
1) Растворимость в воде



2) С кислотами

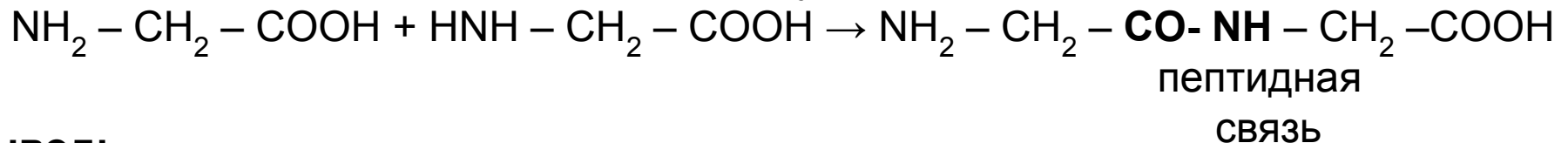


3) С основаниями



Вывод: органические **амфотерные соединения**

4) Специфическое - взаимодействие между собой



Вывод:

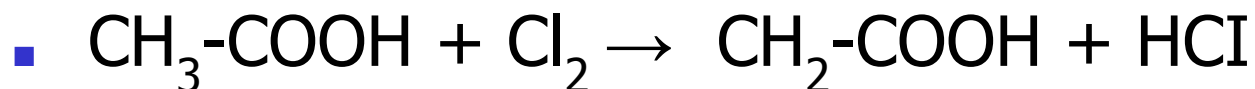
α-аминокислоты – элементарные частицы природных полимеров- белков

способы получения

лабораторный

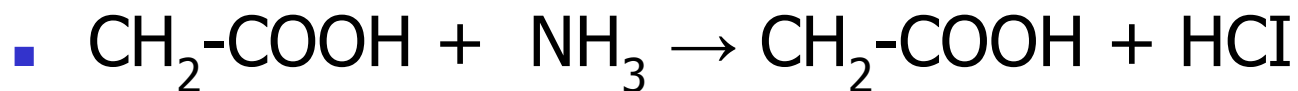
промышленный:

- уксусная кислота → хлоруксусная кислота → аминоксусная кислота



|

Cl



|
Cl

|
NH₂

↓
гидролиз
белков

• В живых организмах:

• Природные аминокислоты (около 150)

• Протеиногенные аминокислоты (около 20) в белках



Протеины в 100 г продукта:

Жаркое 22 г

Грудка бройлера 22 г

Рыба 18 г

Яйцо 12 г

Колбаса 10 г

Пророщенная пшеница 29 г

Хлеб из смешанной муки 8 г

Рис и макароны, отварные 2-4 г

Овсяная каша на воде 2 г

Земляной орех 26 г

Коричневая фасоль, отварная 9 г

Горох свежий 7 г

Сыр, нежирный 31 г

Зернистый сыр 16 г

Творог 11 г

Сливочное мороженое 4 г

Молоко/кефир/простокваша/йогурт 3 г

Калорийность 2386 кДж (570 ккал)

Жиры 17 г (твёрдые – 7 г)

Клетчатка 7 г

Витамин С 39 мг

Углеводы 52%, жиры 37%, протеины 22%



Калорийность 2358 кДж (565 ккал)

Жиры 18 г (твёрдые – 7 г)

Клетчатка 5 г

Витамин С 59 мг

Углеводы 50%, жиры 29%, протеины 21%



• Незаменимые:

валин, лейцин, лизин, треонин, цистеин и др.

• Антибиотики (пенициллин)

• Полиамидные смолы (капрон, нейлон)

• *Добавка к корму

Выводы по уроку:



1. Какому новому классу мы дали характеристику?

2. Почему аминокислоты – амфотерные органические соединения?

3. Почему аминокислоты имеют важную роль в природе?