
ТЕМА:

АМИНОКИСЛОТЫ

5. План характеристики:

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

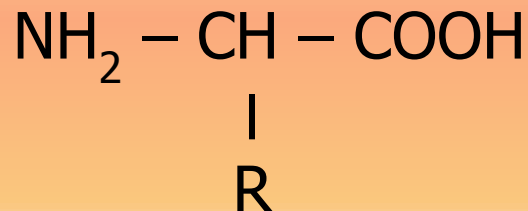


- **Дайте свое определение класса.**

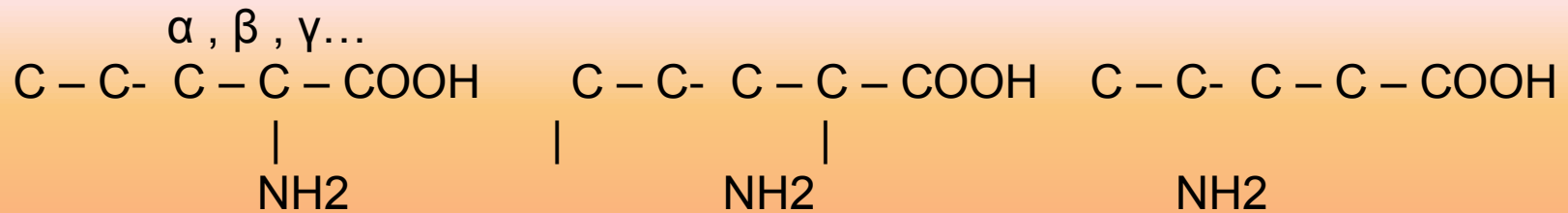
- Аминокислоты – гетерофункциональные соединения, которые обязательно содержат две функциональные группы: аминогруппу – NH₂ и карбоксильную группу –COOH, связанные с углеводородным радикалом (стр. 220 учебника)

- Аминокислоты – производные кислот, которые можно рассматривать как продукты замещения одного или более атомов водорода в их радикалах на одну или более аминогрупп (“Курс органической химии”, стр.371)

- **Общая формула**



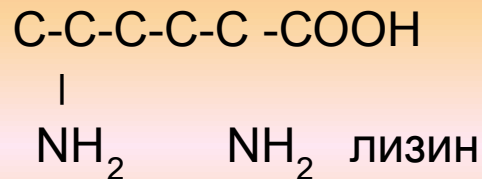
• По взаимному расположению функциональных групп:



• По количеству функциональных групп :

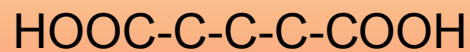
• моноаминомонокарбоновые

• диаминомонокарбоновые



2, 6 – диаминогексановая кислота

• моноаминодикарбоновые



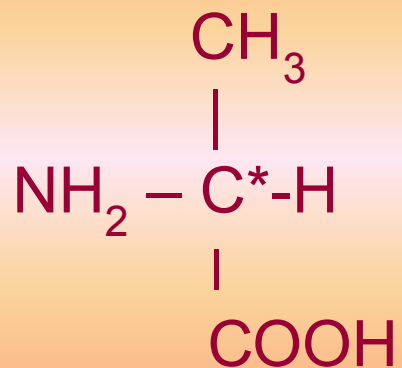
2-аминопентандиовая кислота



глутаминовая

- изомерия углеродного скелета
- изомерия положения
- оптическая изомерия:

стр.40 учебника



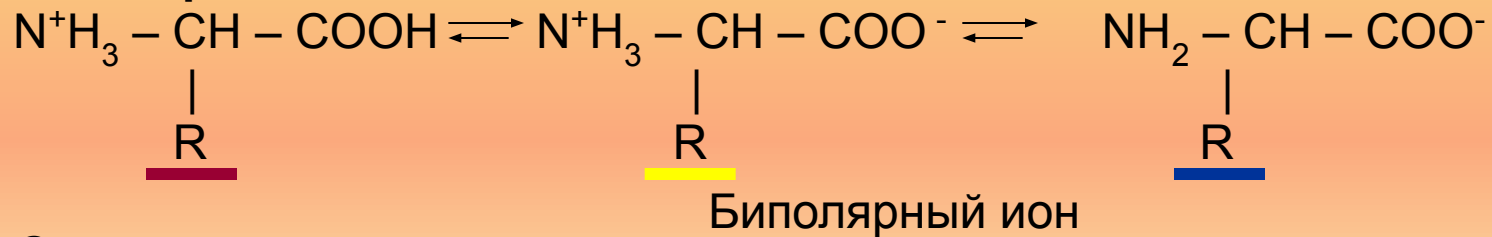
Свойства:

- **Физические** : сладкие, безвкусные, горькие
- **Химические** :

Почему?

Вывод: зависит от радикала

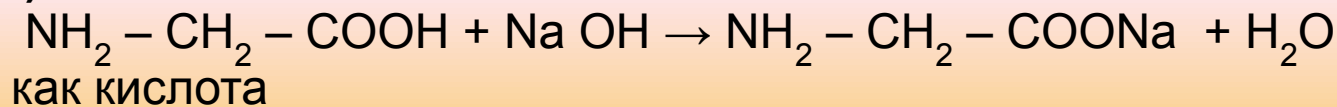
1) Растворимость в воде



2) С кислотами

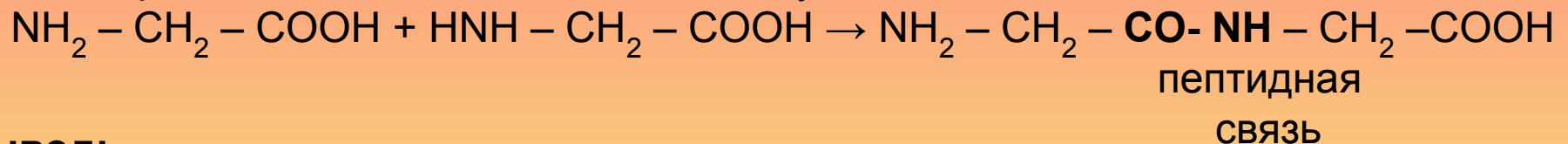


3) С основаниями



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



Протеины в 100 г продукта:

Жаркое 22 г	Земляной орех 26 г
Грудка бройлера 22 г	Коричневая фасоль, отварная 9 г
Рыба 18 г	Горох свежий 7 г
Яйцо 12 г	Сыр, нежирный 31 г
Колбаса 10 г	Зернистый сыр 16 г
Пророшенная пшеница 29 г	Творог 11 г
Хлеб из смешанной муки 8 г	Сливочное мороженое 4 г
Рис и макарона, отварные 2-4 г	Молоко/кефир/простокваша/йогурт 3 г
Овсяная каша на воде 2 г	

• В живых организмах:

- Природные аминокислоты (около 150)
- Протеиногенные аминокислоты (около 20) в белках

- Незаменимые: валин, лейцин, лизин, треонин, цистеин и др.
- Антибиотики (пенициллин)
- Полиамидные смолы (капрон, нейлон)
- *Добавка к корму



Калорийность 2386 кДж (570 ккал)
 Жиры 17 г (твердые - 7 г)
 Клетчатка 7 г
 Витамин С 39 мг
 Углеводы 52%, жиры 37%, протеины 22%

Калорийность 2358 кДж (565 ккал)
 Жиры 18 г (твердые - 7 г)
 Клетчатка 5 г
 Витамин С 59 мг
 Углеводы 50%, жиры 29%, протеины 21%