
ТЕМА:

АМІНОКИСЛОТИ

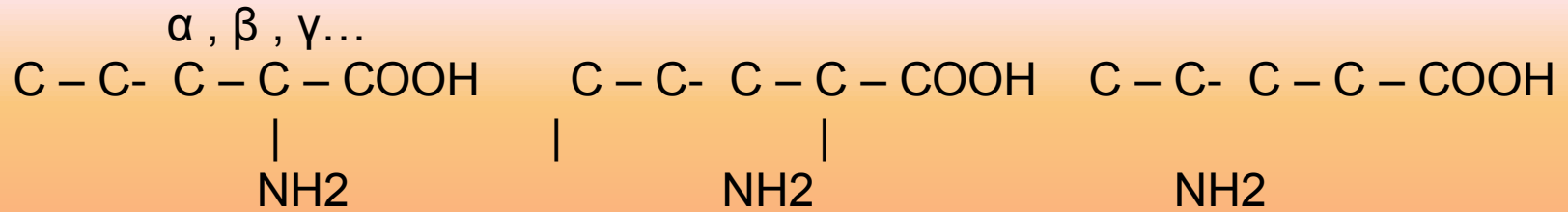


Валюк Максим



Кириленко Владислав

• За взаємною розташуванням функціональних груп :

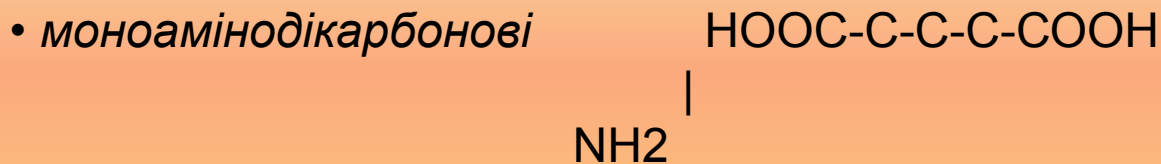


• За кількістю функціональних груп:

• моноаміномонокарбонові



2, 6 – діаміногексанова кислота



2-амінопентандіова кислота



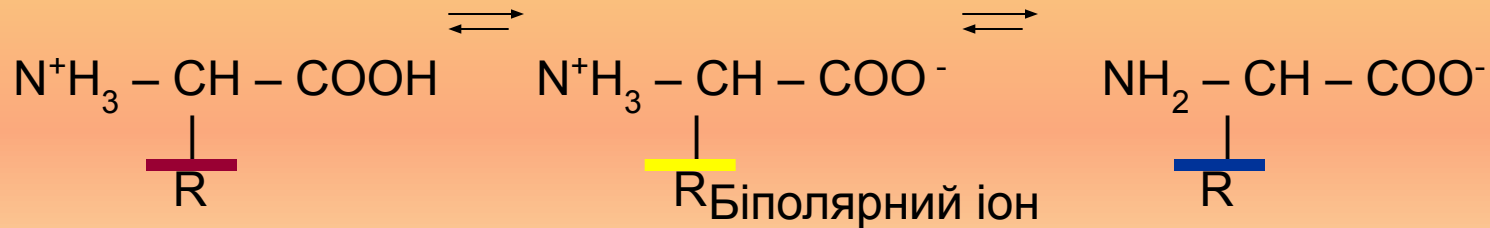
глутамінова

Властивості :

■ Фізичні: солодкі, без смаку, гіркі

■ Хімічні:

1) Розчинність у воді



Чому?

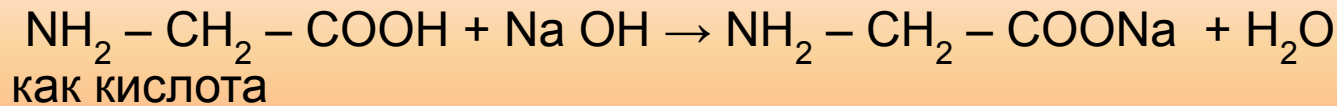
Висновок: залежить від радикала



2) З кислотами



3) З підставами



4) Специфічне - взаємодія між собою



Висновок:

α-амінокислоти - елементарні частинки природних полімерів-білків



Протеїни 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	

- У живих організмах:
- Природні амінокислоти (близько 150)
- Протеїногенні амінокислоти (близько 20) в білках

- Незамінні:
- валін, лейцин, лізин, треонін, цистеїн та ін
- Антибіотики (пеніцилін)
- Поліамідні смоли (капрон, нейлон)
- * Добавка до корму



Калорійність 2386 кДж (570 ккал)
 Жирів 17 г (твердіє - 7 г)
 Клетчатка 7 г
 Вітамін С 39 мг
 Углеводи 52%, жири 37%, протеїни 22%

Калорійність 2358 кДж (565 ккал)
 Жирів 18 г (твердіє - 7 г)
 Клетчатка 5 г
 Вітамін С 59 мг
 Углеводи 50%, жири 29%, протеїни 21%