
ТЕМА:
АМІНОКИСЛОТИ

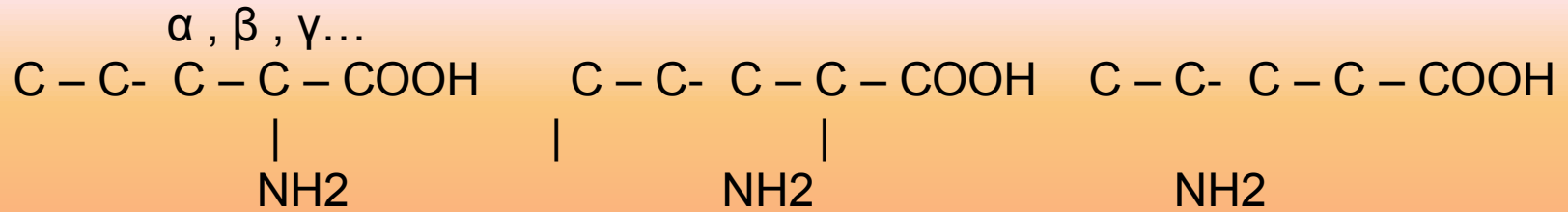


Валюк Максим



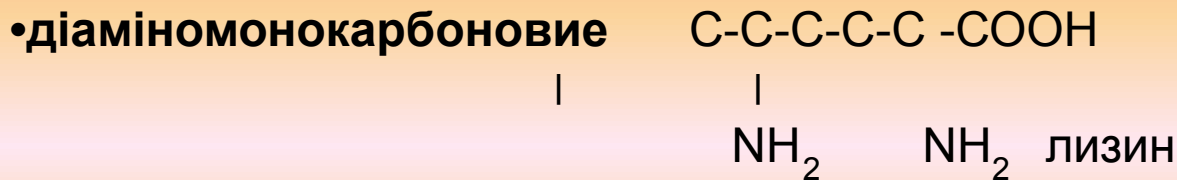
Кириленко Владислав

• За взаємною розташуванням функціональних груп :

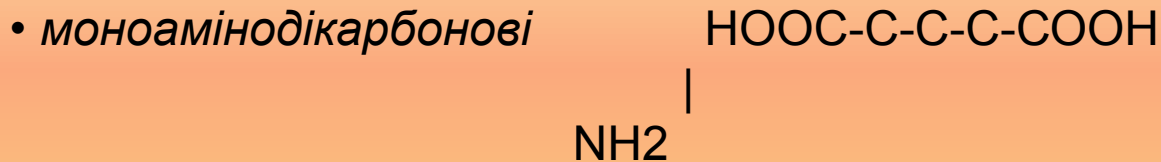


• За кількістю функціональних груп:

• моноаміномонокарбонові



2, 6 – діаміногексанова кислота



2-амінопентандіова кислота



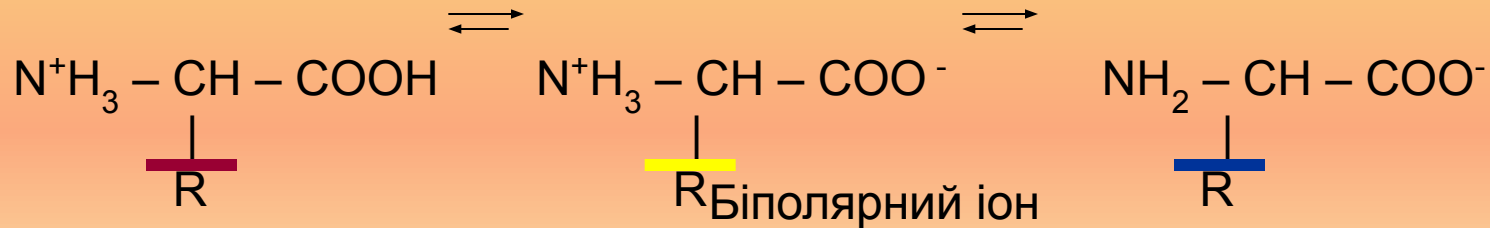
глутамінова

Властивості :

■ Фізичні: солодкі, без смаку, гіркі

■ Хімічні:

1) Розчинність у воді



Чому?

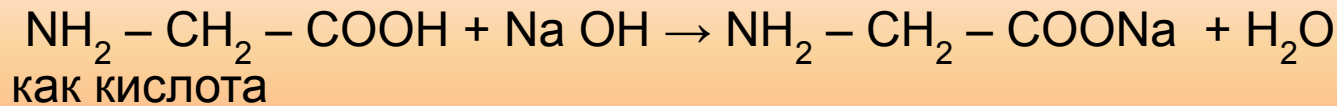
Висновок: залежить від радикала



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%