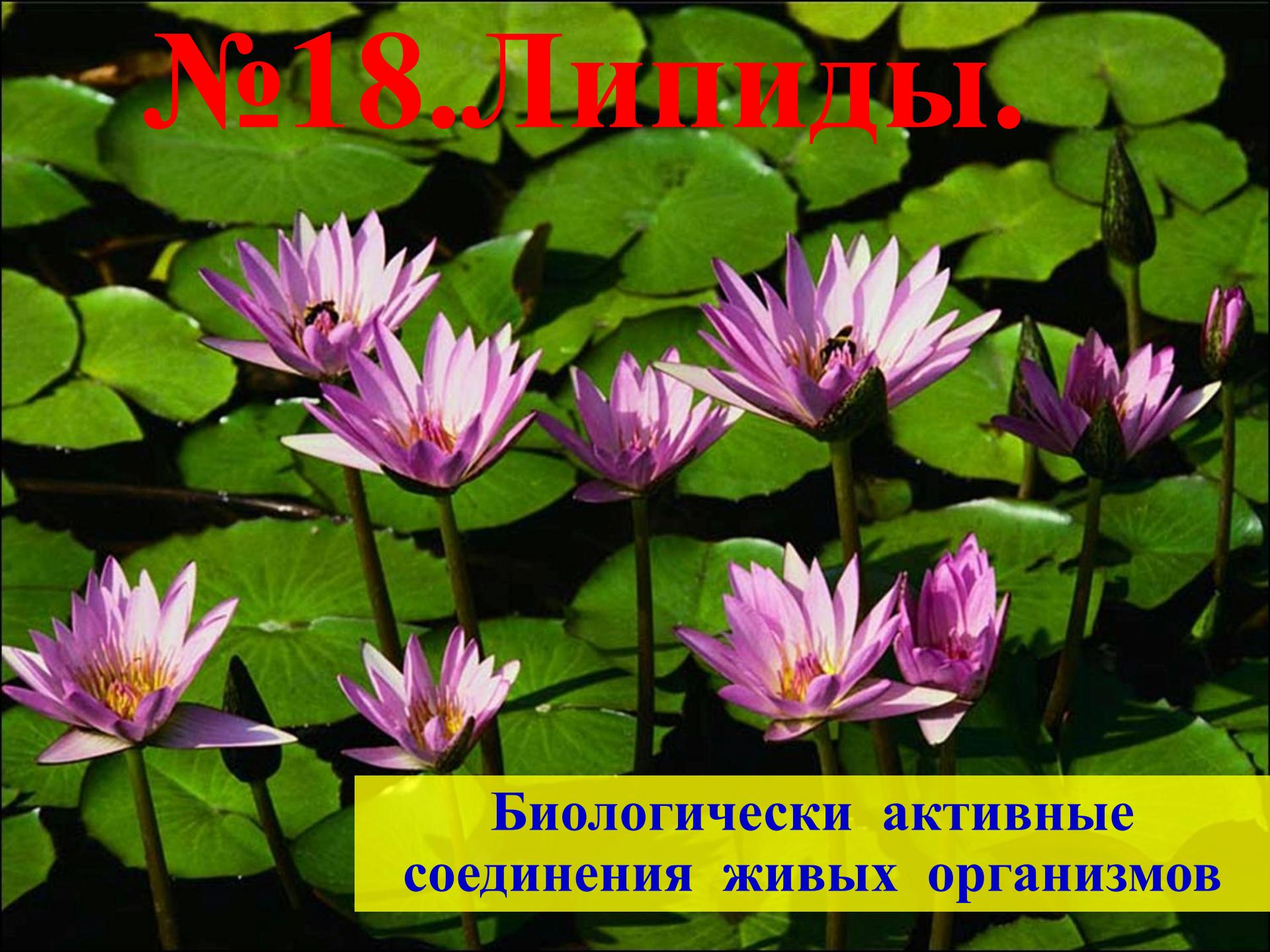


№18.Липиды.

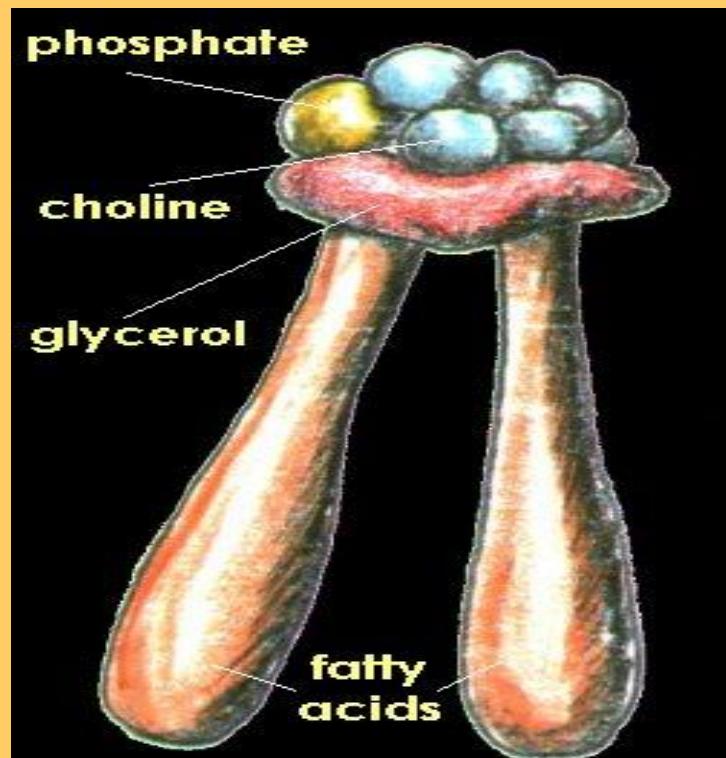


Биологически активные
соединения живых организмов

Липиды.

Липиды (греч. *līpoς* – жир) – это низкомолекулярные жирорастворимые органические вещества, которые извлекаются из клеток животных, растений и микроорганизмов неполярными растворителями.

Жиры и жироподобные вещества - производные высших жирных кислот, высших жирных спиртов или высших жирных альдегидов.



- **Основные источники липидов:**

- **молоко, растительные масла (оливковое, подсолнечное, льняное, кукурузное, кокосовое и т.д.), свиное сало и другие животные жиры, яйца, мозг и внутренности животных и др.**

Из различных источников выделено 600 различных видов жиров, из них – 420 растительного происхождения ...



и более

180 животного происхождения.



- Основные биологические функции липидов:

- **главные компоненты биологических мембран;**
- **запасной, изолирующий и защищающий органы материал;**
- **наиболее калорийная часть пищи;**
транспорт некоторых витаминов внутри организма;
- **регуляторы транспорта воды и солей;**
- **иммуномодуляторы;**
- **регуляторы активности некоторых ферментов;**
- **эндогормоны;**
- **передатчики биологических сигналов.**

По функциям липиды подразделяют на:

а) структурные липиды;

их количество и состав в организме строго постоянны, генетически обусловлены и в норме, как правило, не зависят от режима питания и функционального состояния организма.

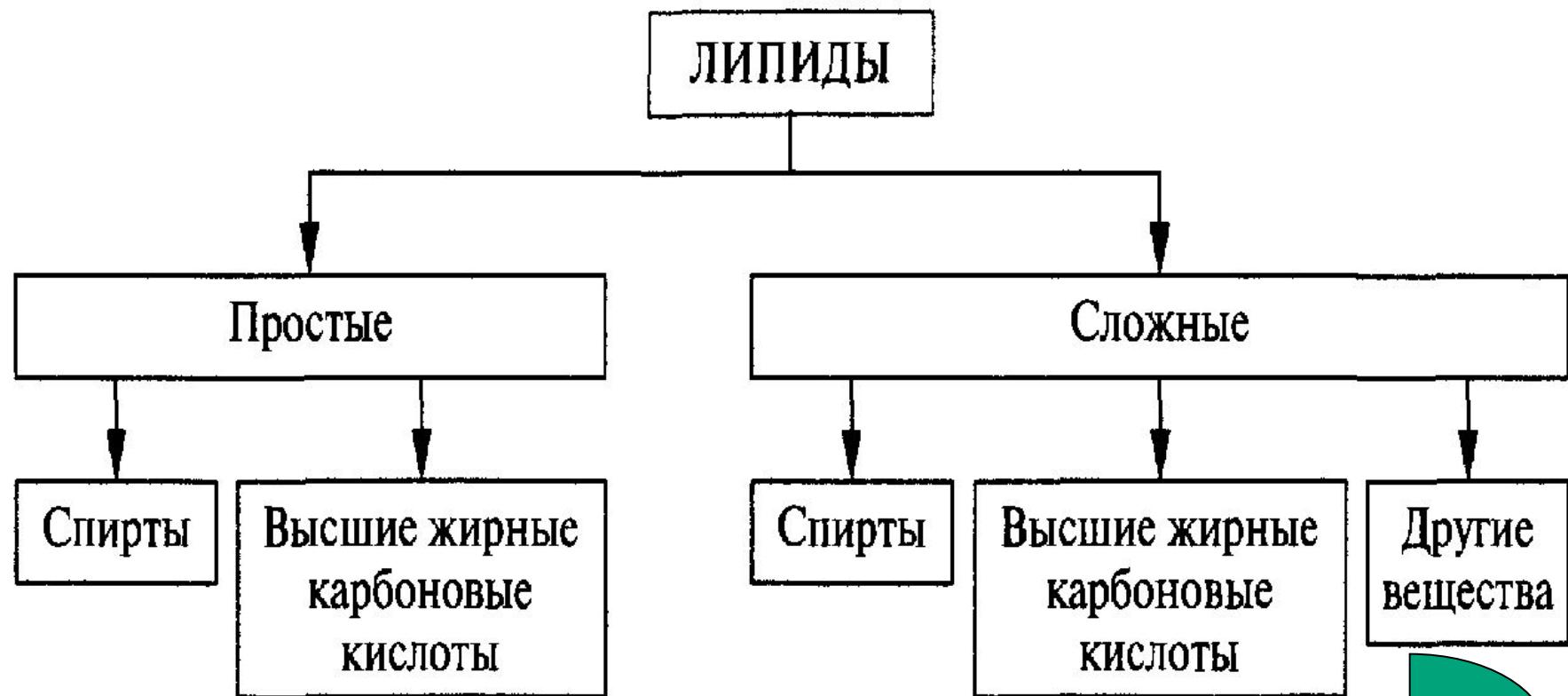
б) резервные липиды

(жиры жировых депо);

их количество и состав непостоянны и зависят от режима питания и физического состояния организма

- **Классификация липидов**
- Липиды можно подразделить на
омыляемые и неомыляемые.
Неомыляемые липиды не
подвергаются гидролизу.

Схема 15.1. Компонентный состав липидов

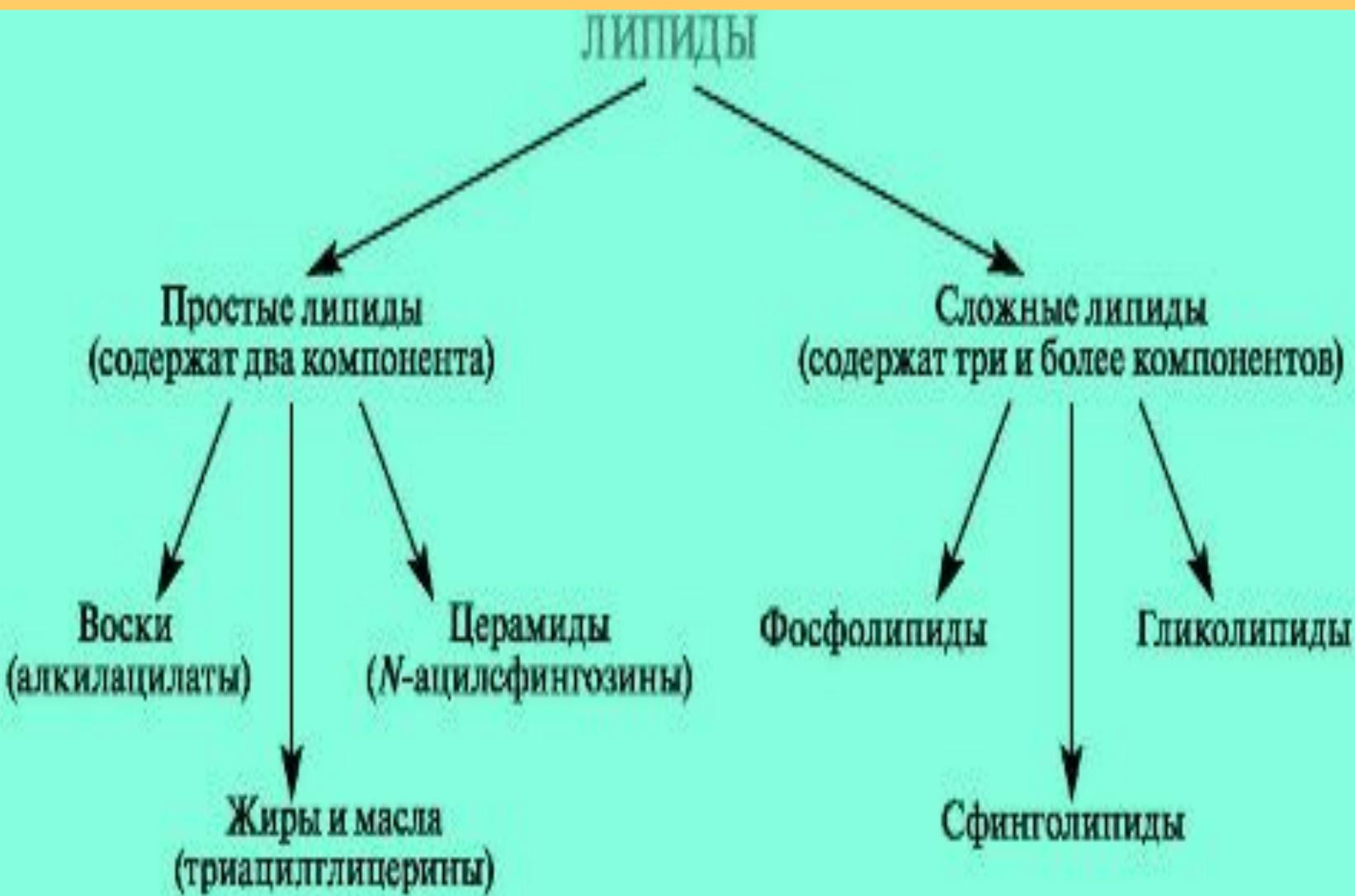


азотистые основания,

фосфорная кислота,

углеводы, аминокислоты,

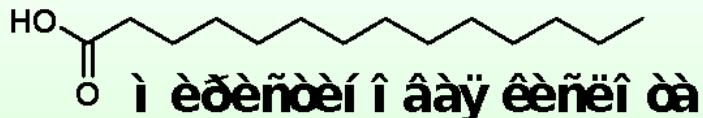
белки и т.п.



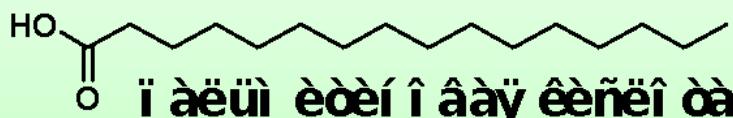
Составные части липидов - жирные кислоты

Известно более 800 жирных кислот, отличающихся по длине углеродной цепи, по степени и характеру её разветвления, числу и положению C=C связей, по природе и количеству других функциональных групп (COOH, OH, SH, NH₂ и др.).

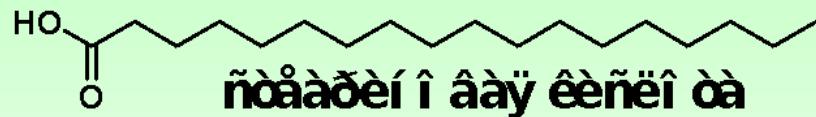
Í àñû ù áí í û å åæðí û å êèñëî òû



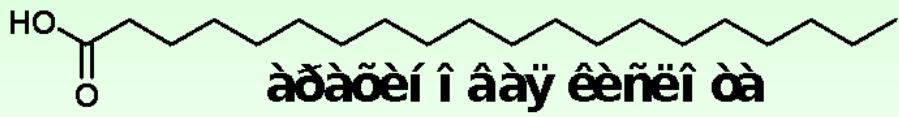
C₁₄H₂₈O₂ C 14:0



C₁₆H₃₂O₂ C 16:0



C₁₈H₃₆O₂ C 18:0



C₂₀H₄₀O₂ C 20:0



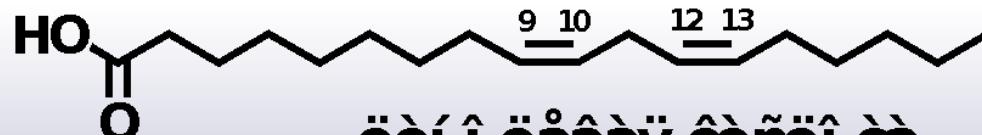
C₂₂H₄₄O₂ C 22:0

Высшие жирные кислоты (ВЖК).

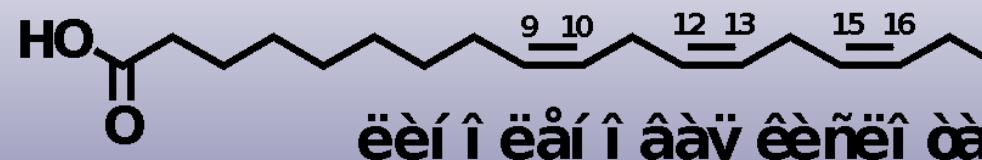
Общие структурные признаки:

- являются монокарбоновыми;**
- содержат неразветвленную углеродную цепь;**
- включают четное число атомов углерода в цепи;**
- имеют цис-конфигурацию двойных связей (если они присутствуют).**

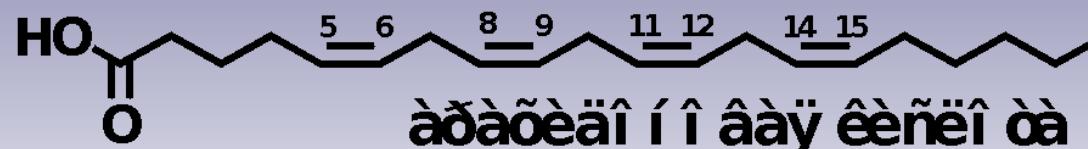
Составные части липидов – ненасыщенные жирные кислоты



C₁₈H₃₂O₂ C 18:2



C₁₈H₃₀O₂ C 18:3



C₂₀H₃₂O₂ C 20:4

Î ëåèí î âàÿ è ëèí î ëåâàÿ êèñëî òû ñî ñòàâëÿþò î ëí 60%
âñåð ÆÊ ðàñòèðåëüí û õ î àñåë.

Линолевая, линоленовая и арахидоновая кислоты не синтезируются в организме человека и должны поступать с пищей, поэтому их еще называют **незаменимыми (эссенциальными)**.

Линетол, представляющий собой смесь этиловых эфиров высших жирных ненасыщенных кислот, используется в качестве гиполипидемического лекарственного средства растительного происхождения.



Применяют внутрь для профилактики и лечения атеросклероза и наружно при ожогах и лучевых поражениях кожи.



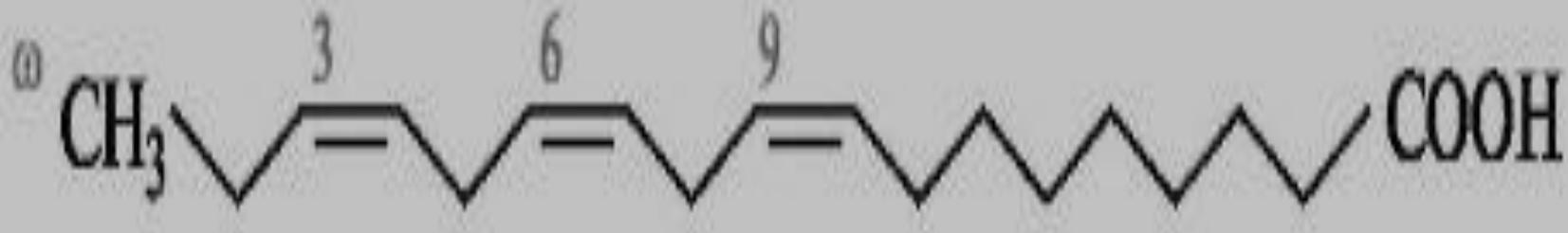


сокращенная запись



ω-

номенклатура



линоleinовая кислота 18:3 ω-3

Омега-3-полиненасыщенные жирные кислоты, ПЖК



(Eicosapentaenoic acid)

Эйкозапентаеновая
кислота (ЭПК)

20:5 ω-3

all-cis-5,8,11,14,17-eicosapentaenoic acid

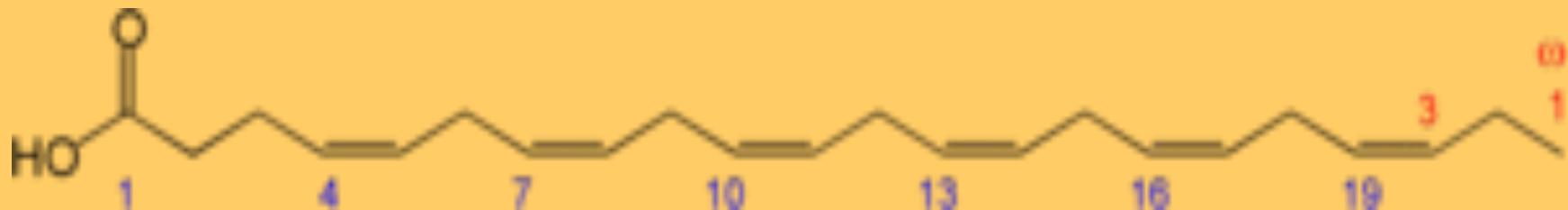


18:3 ω-3

альфа-линоленовая кислота
(АЛК)

all-cis-9,12,15-octadecatrienoic acid

Омега-3-ненасыщенные жирные кислоты



- Докозагексаеновая кислота, (ДГК) 22:6 ω-3
all-cis-4,7,10,13,16,19-docosahexaenoic acid





Эффекты Омега-3:

- помогает сохранять кровеносные сосуды здоровыми и эластичными
- снижает уровень холестерина
- снижает уровень триглицеридов
- стабилизирует ритмы сердца
- улучшает состояние кожи и суставов
- положительно влияет на зрение, работу мозга и общее психическое состояние
- положительно влияет на развитие и работу мозга у детей

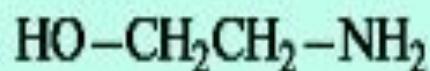
Минздрав России рекомендует 1 г АЛК/ЭПК/ДГК в сутки для потребления.

Структурные компоненты простых липидов жирные спирты.

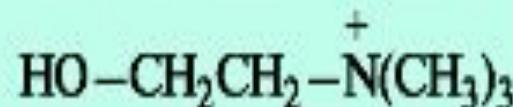
В состав липидов могут входить следующие спирты:

- высшие одноатомные (C_{16} и более);
- трехатомный спирт глицерин $\text{HOCH}_2\text{CH(OH)CH}_2\text{OH}$;
- двухатомный аминоспирт сфингозин.

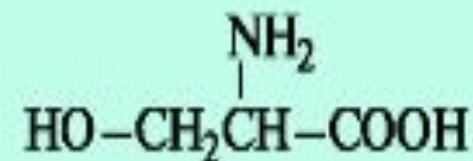
Аминоспирты.



коламин

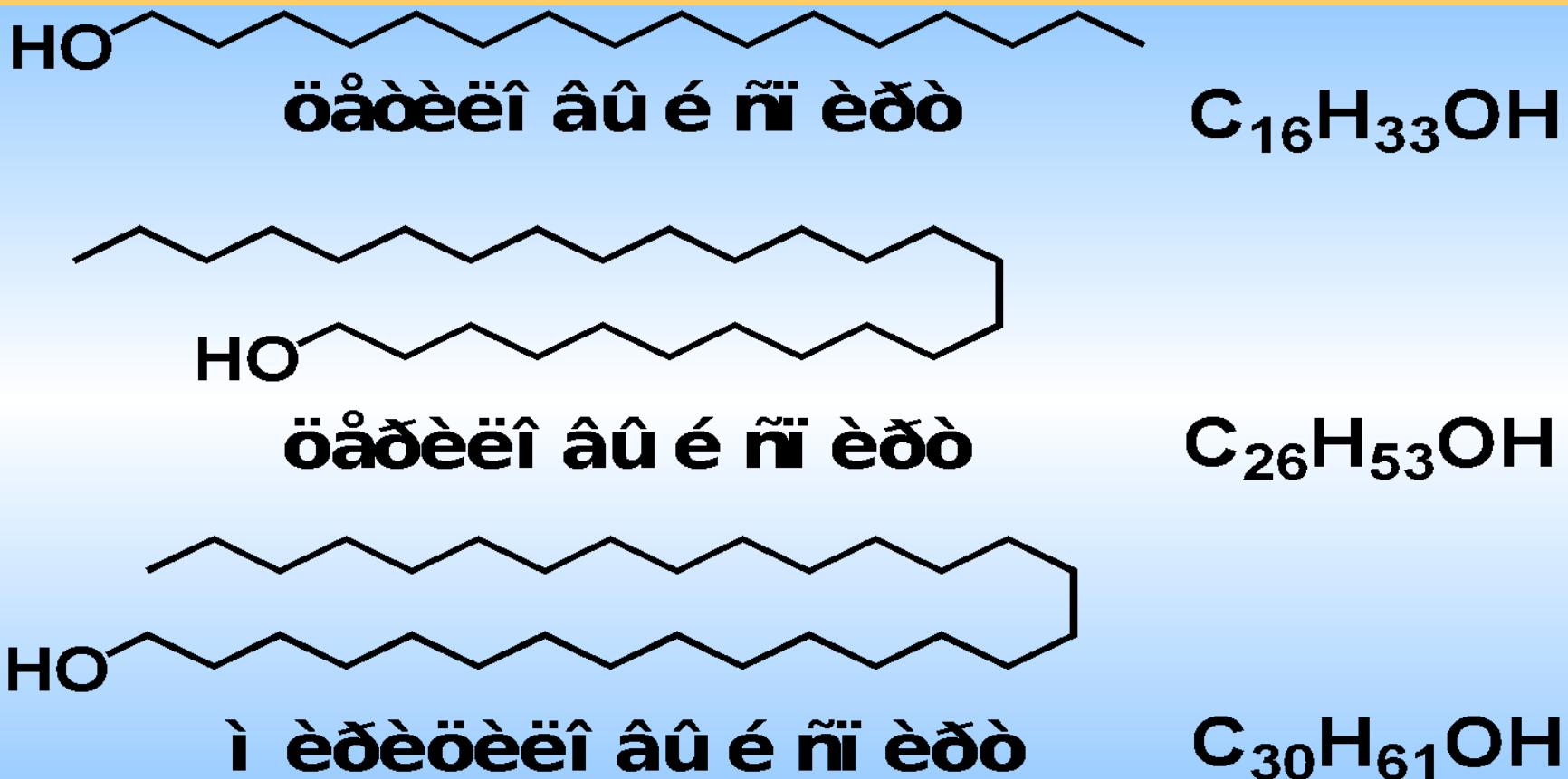


холин



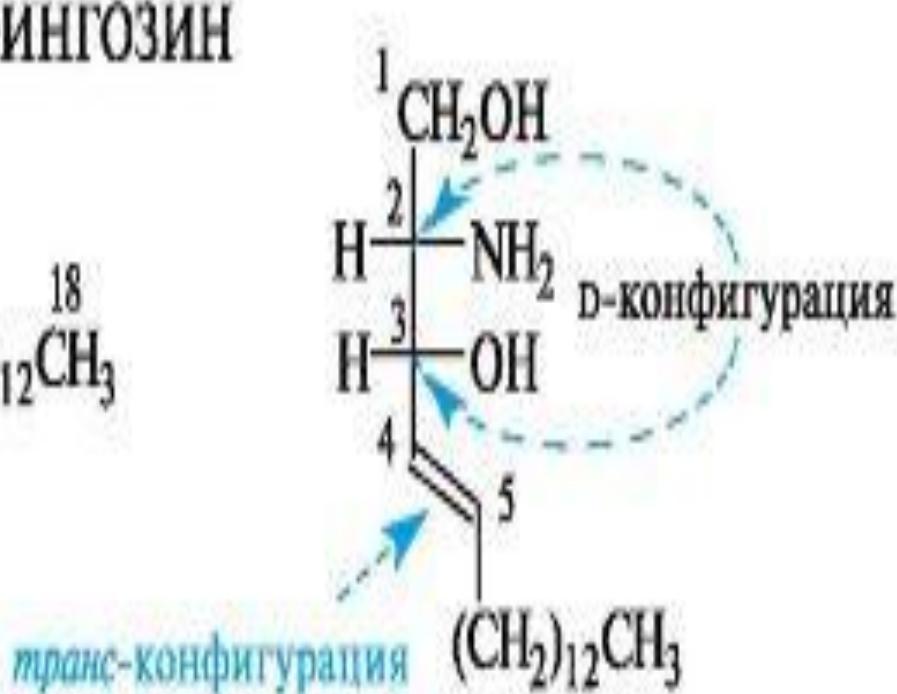
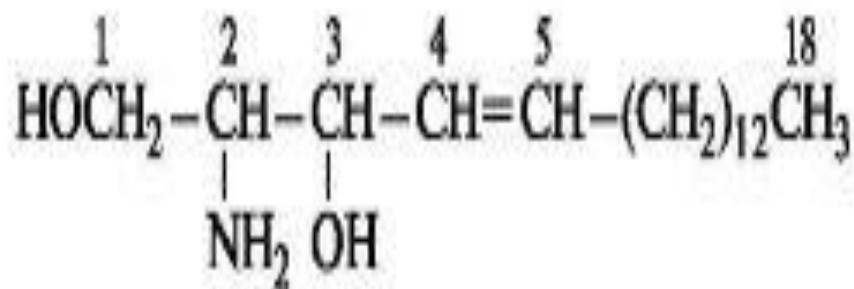
серин

жирные спирты

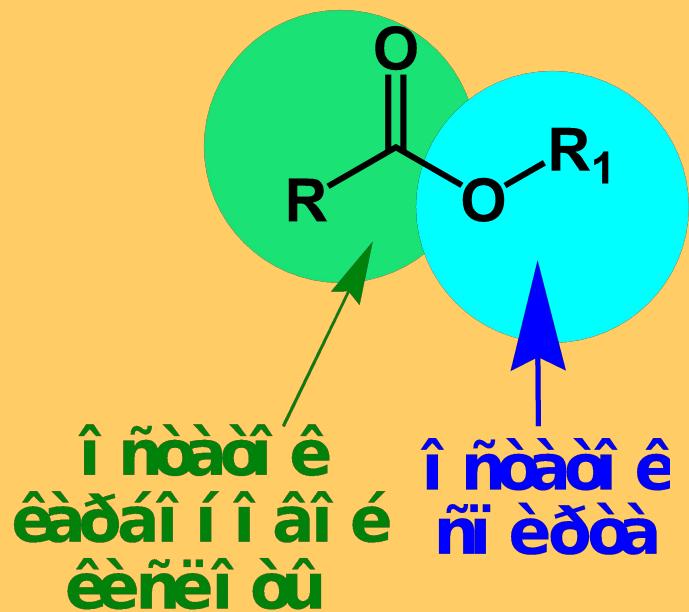


**Сфингозин – ненасыщенный
длинноцепочечный двухатомный аминоспирт:**

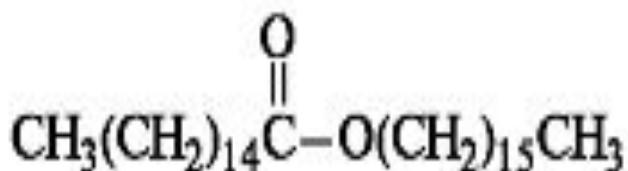
2-аминооктадецен-4-диол-1,3



Простые липиды – ВОСКИ.

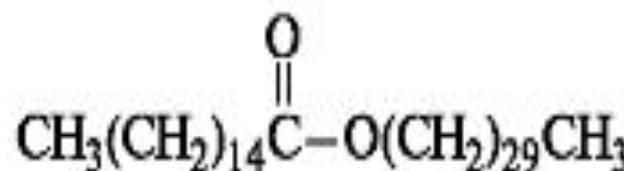


Воски состоят из сложных эфиров высших жирных кислот и одноатомных высших спиртов.



цетиловый эфир пальмитиновой кислоты
(цетилпальмитат)

главный компонент
спермацета



меллиссиловый эфир пальмитиновой кислоты
(меллиссилпальмитат)

компонент пчелиного воска

Воски

широко распространены в природе

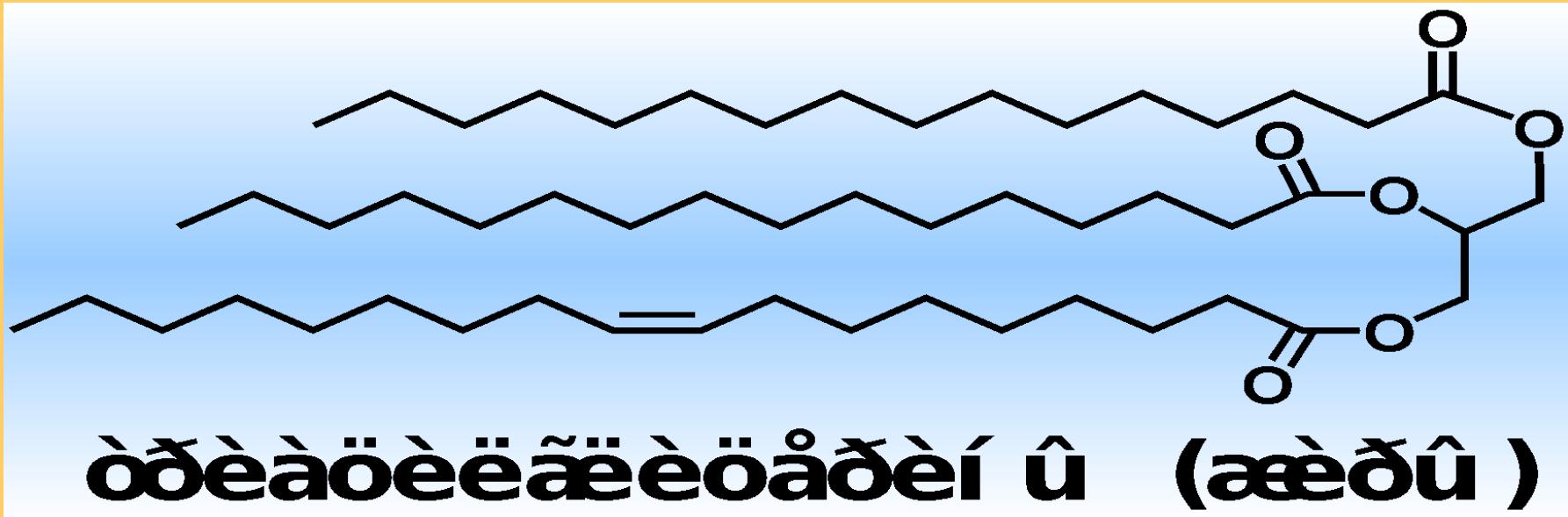
- Перья птиц и шерсть животных имеют восковое покрытие, которое придает им водоотталкивающие свойства.**
- Восковое покрытие листьев и плодов растений уменьшает потерю влаги и снижает возможность инфекции.**
- Синтетические и природные воски широко применяются в быту, медицине, в частности в стоматологии.**

Воски

RC(=O)OR'	Название	Источник
$\text{C}_{15}\text{H}_{31}\text{C(=O)}\text{OC}_{16}\text{H}_{33}$	Цетилпальмитат	Спермацет
$\text{C}_{15}\text{H}_{31}\text{C(=O)}\text{OC}_{30}\text{H}_{61}$	Мирицилпальми- -тат	Пчелиный воск
$\text{C}_{25}\text{H}_{51}\text{C(=O)}\text{OC}_{30}\text{H}_{61}$	Мирицилгексаэй- -козоат	Карнаубский воск

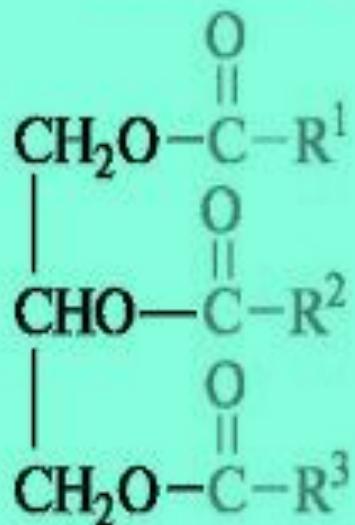
Простые липиды – жиры.

Жиры и масла (триацилглицерины) – сложные эфиры глицерина и высших жирных кислот.



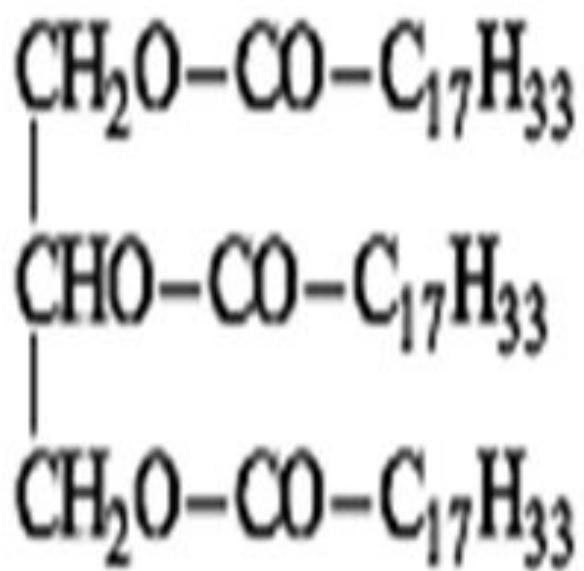
Жиры, триглицериды

ОБЩАЯ СТРУКТУРА ТРИАЦИЛГЛИЦЕРИНОВ

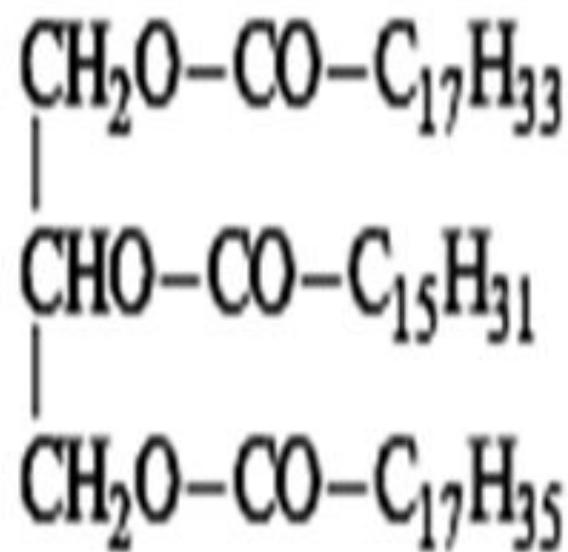


R^1CO , R^2CO , R^3CO –
ацильные остатки высших жирных кислот

полностью ацилированный глицерин.

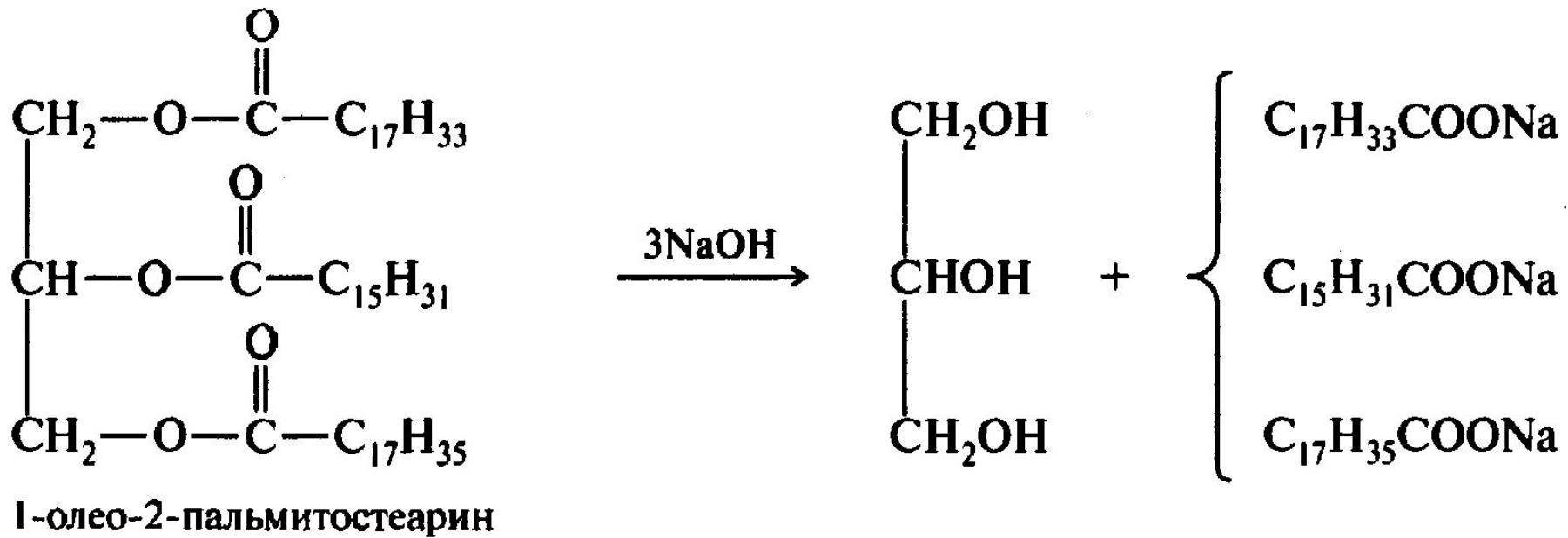


триолеоилглицерин
 (триолеин)
 т. пл. -17 °С



1-олеоил-
 2-пальмитоил-
 3-стеароилглицерин

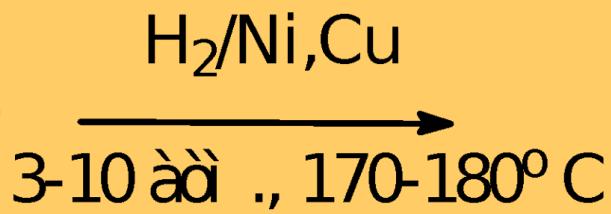
Гидролиз



*Калиевые соли высших жирных кислот —
жидкие мыла, натриевые соли — твердые
мыла.*

Гидрогенизация жиров

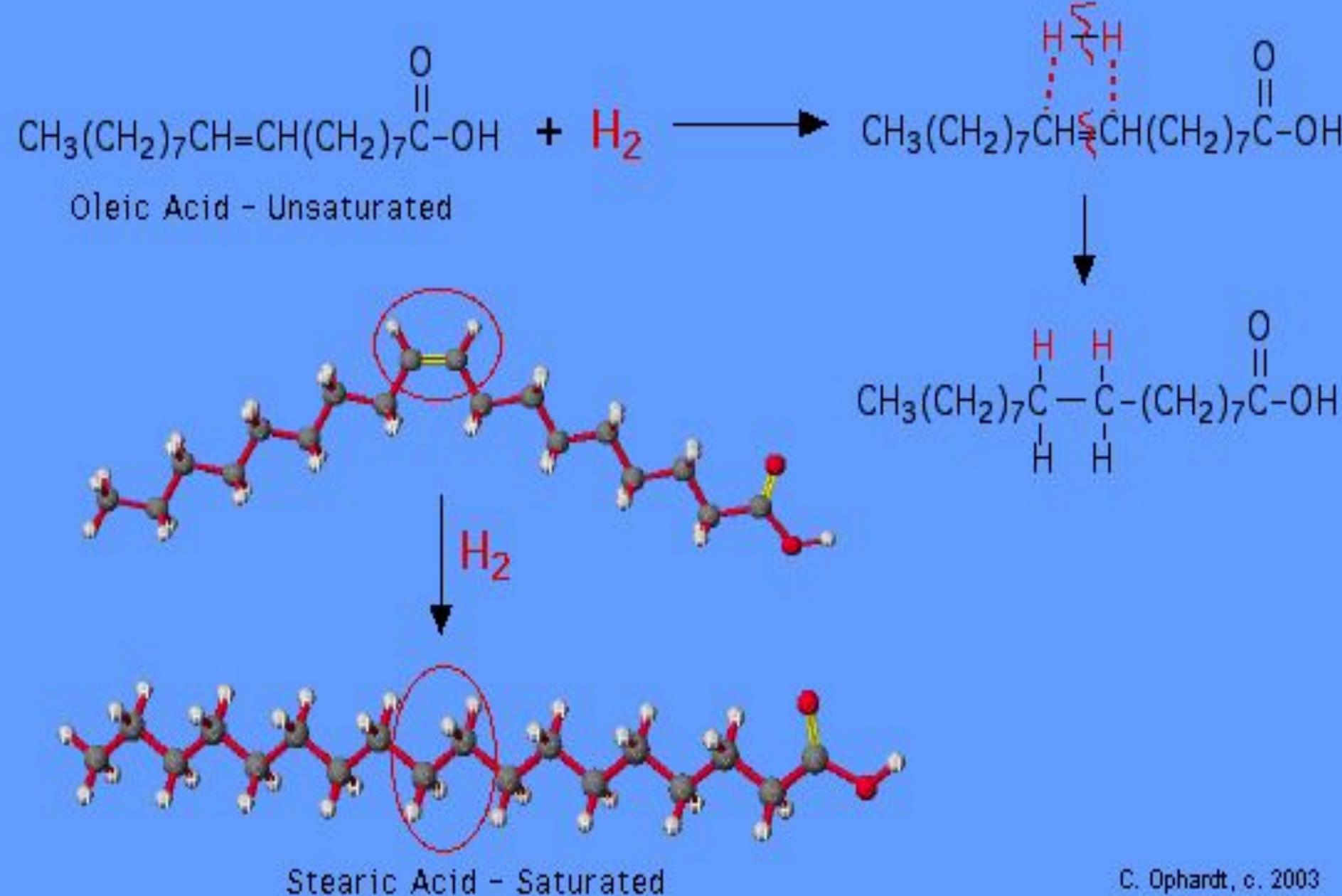
Растительное масло
(соевое, арахисовое,
хлопковое и т.п.)



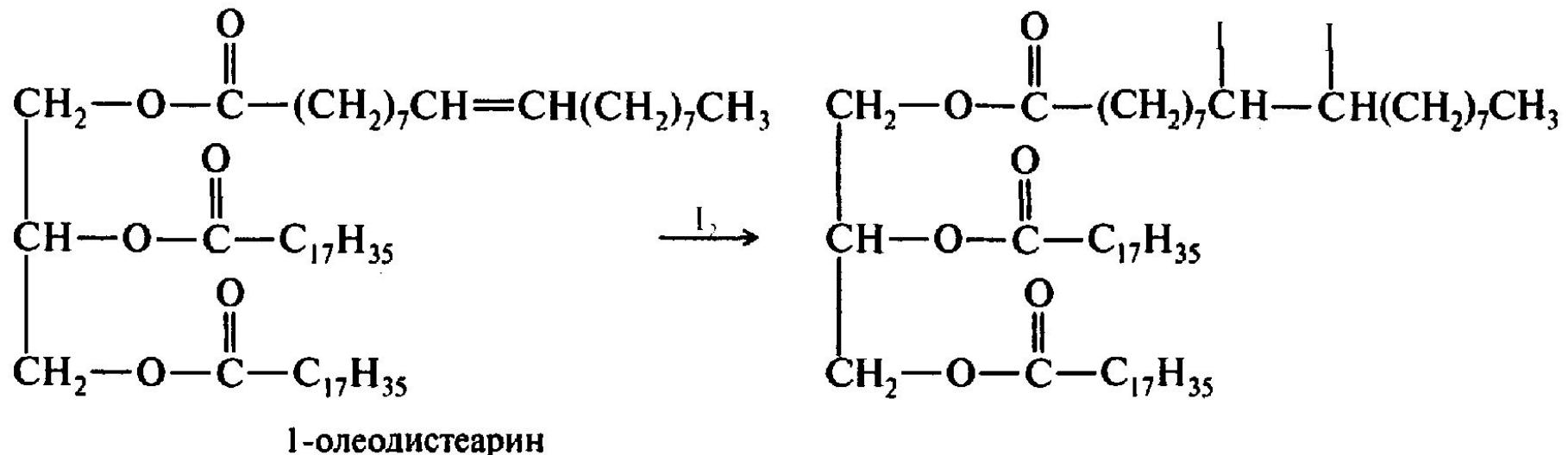
Жир (маргарин).



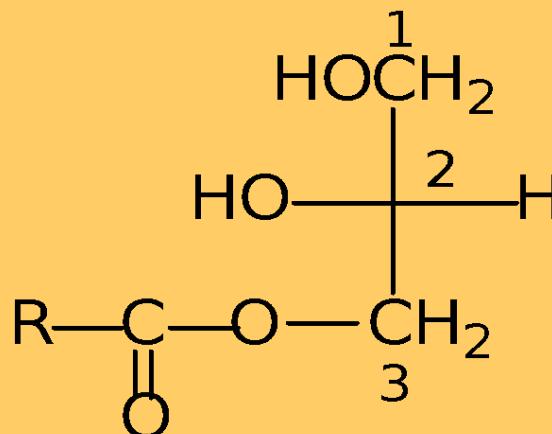
Hydrogenation of Oleic Acid



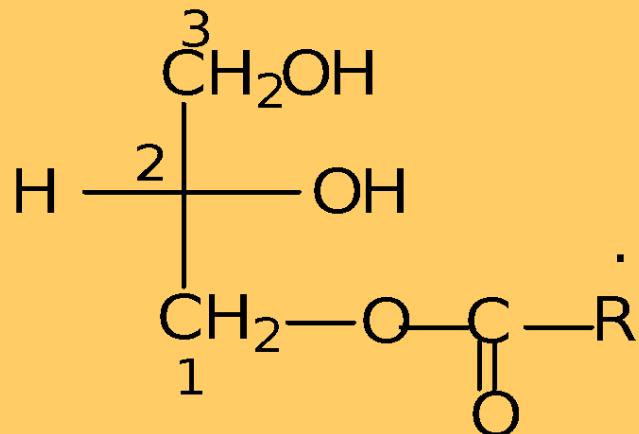
Степень ненасыщенности триглицеридов
йодное число,
которое равно количеству йода
(в граммах), присоединяющемуся к 100 г
жира.



Систематическая номенклатура, основанная на *стереоспецифической нумерации*, предложенная Хиршманом.



sn-3-Моноацилглицерин

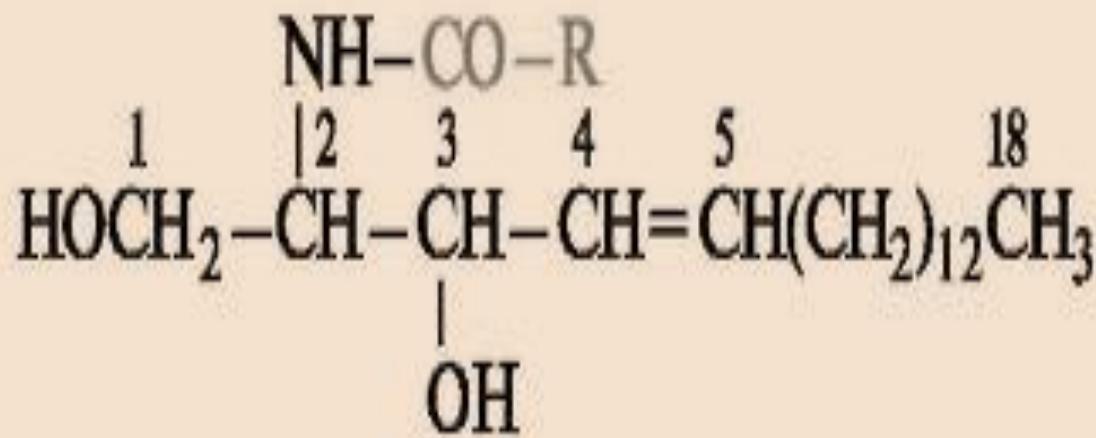


sn-1-Моноацилглицерин

Sn (stereo specific numbering)

Церамиды - это N-ацилированные производные спирта сфингозина.

ОБЩАЯ СТРУКТУРА ЦЕРАМИДОВ

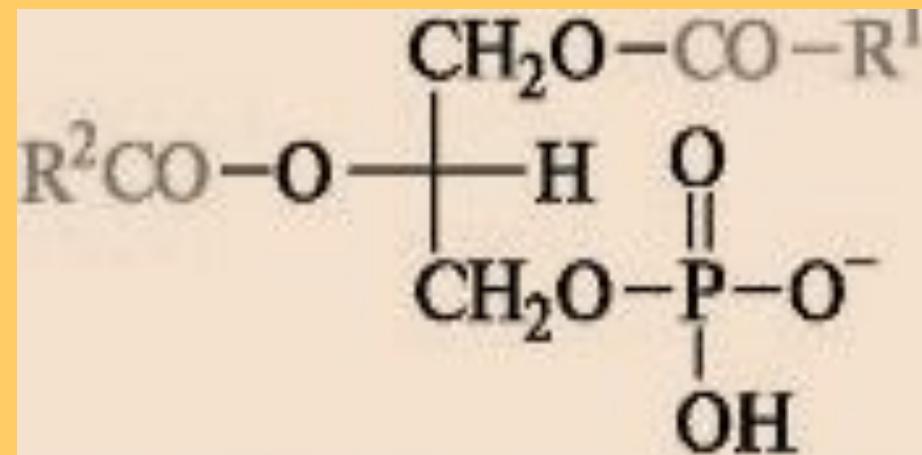
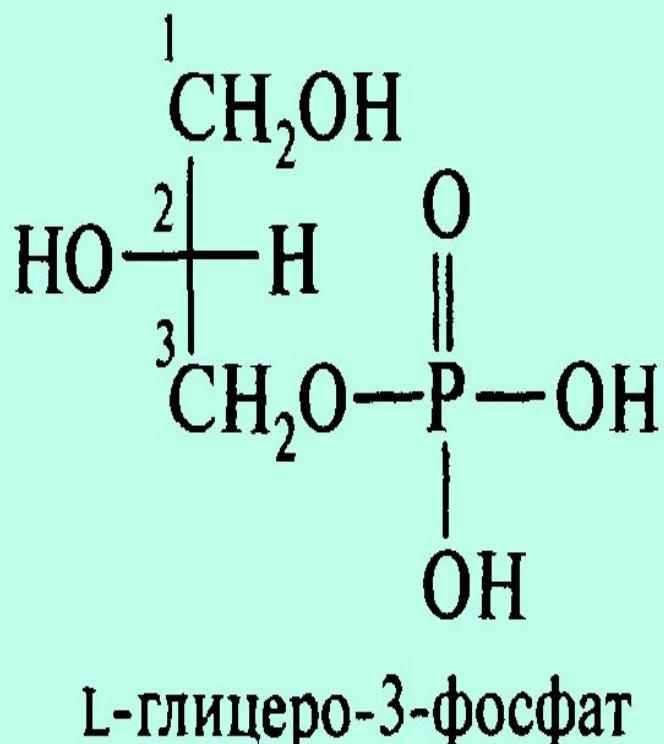


RCO – ацильный остаток высших жирных кислот

**входят в состав сложных липидов –
сфингомиелинов, цереброзидов, ганглиозидов**

- Глицириды
 - фосфоглицириды
 - лецитины
- кефалины
- фосфатидилсерины
- Другие производные
 - гликоглицириды
 - другие производные

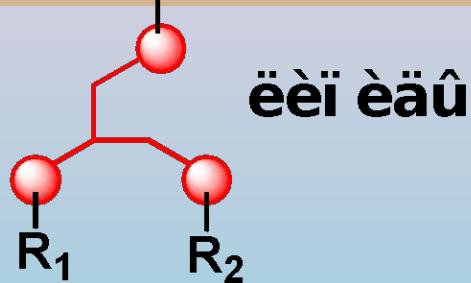
Глицерофосфолипиды - главные липидные компоненты клеточных мембран.



L-фосфатидовые кислоты
 R^1CO , R^2CO – остатки высших
жирных кислот

Фосфолипиды – главные компоненты биологических мембран

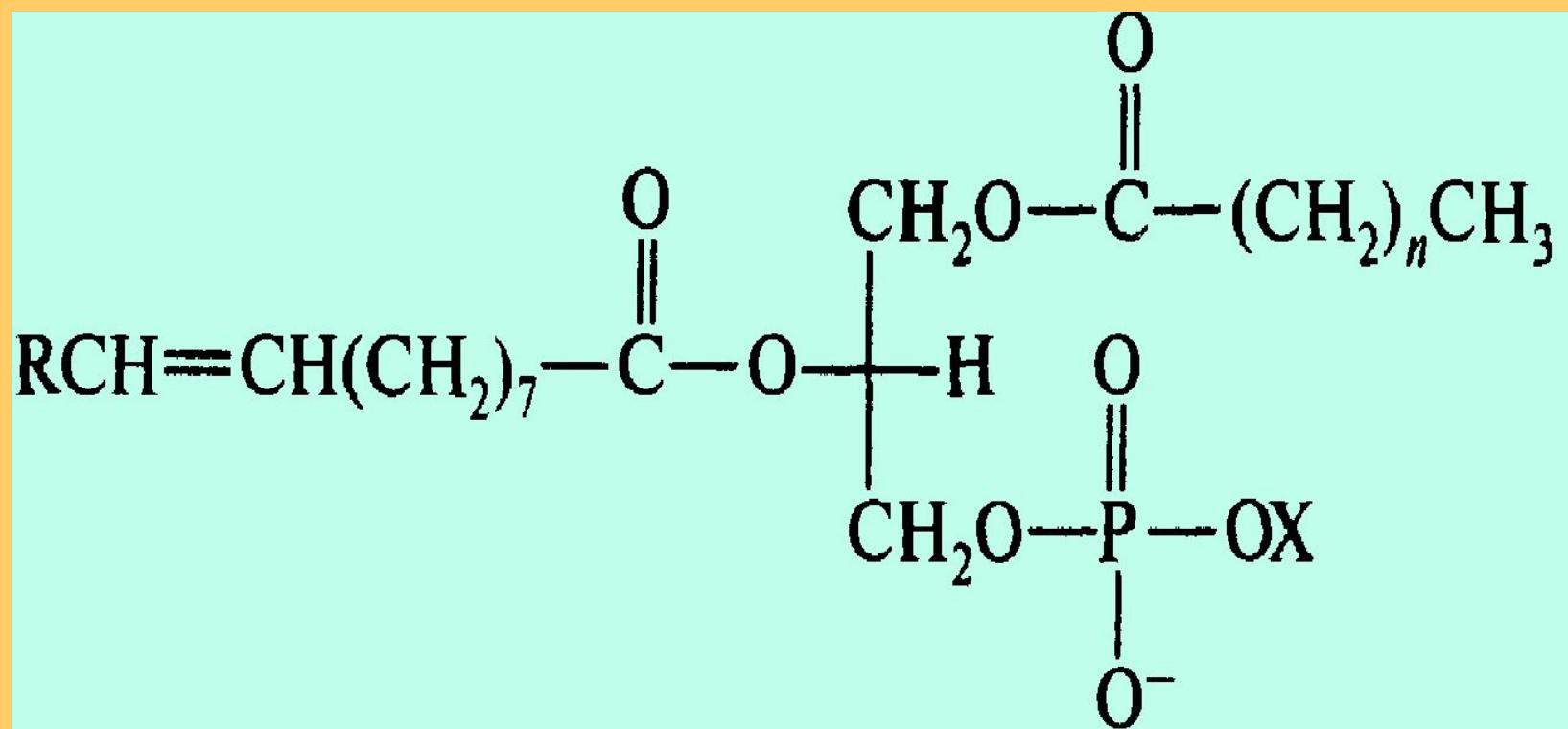
æäöö òëüí àÿ
ïî ëyöö ìàÿ ãëî åéà



ǣëöåðî ô î ñô î ëèï èäû
(nëî áá û é yó èð ô î ñô î ðí î é èèñëî òû è äèæèöåðèäà)
Õ=Í , õî ëèí , ýòàí î ëàì èí , ñåðèí , èí î çèí è äð.

Ó = í - ' ô î ñô àòèäî âàÿ êèñëî òà

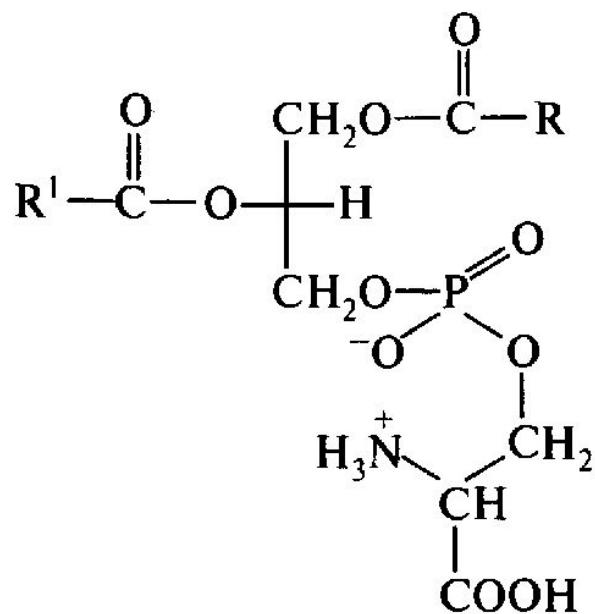
(1-5% î òî áù åââî êî ëè÷åñòâà ô î ñô î ëèï èäî â; í àéäåí à
â òêàí ýõ æèâî òí û õ, ðàñòåí èé è î ëêðî î ðääí èçì î â;
î ðåäø åñòâåí í èê âñåö äðóæö ãëèöåðî ô î ñô î ëèï èäî â)



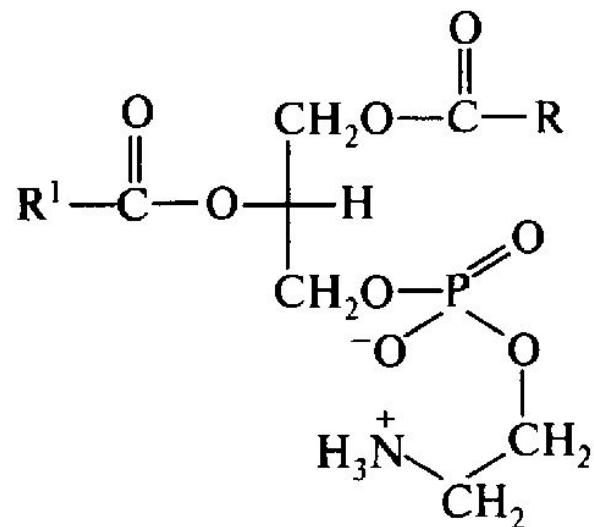
общая структура фосфатидов

(рН ~7,4)

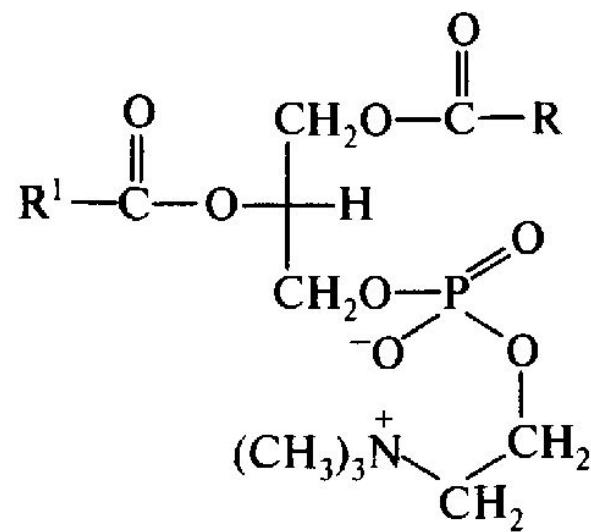
Глицерофосфолипиды. Эти соединения являются главными липидными компонентами клеточных мембран. Они сопутствуют жирам в пище и служат источником фосфорной кислоты, необходимой для жизни человека.



фосфатидилсерины
(серинкефалины)

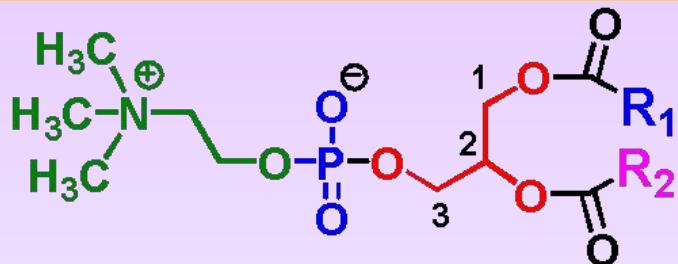


фосфатидилэтаноламины
(коламинкефалины)



фосфатидилхолины
(лецитины)

Фосфолипиды



R_1CO , R_2CO - преимущественно C_{16-18} -кислоты, причем R_1 - насыщенные, а R_2 - ненасыщенные.

Определение липидов

Более 50% в организме являются липидами. Около 50% липидов являются фосфолипидами. А остальные липиды являются жирными кислотами.

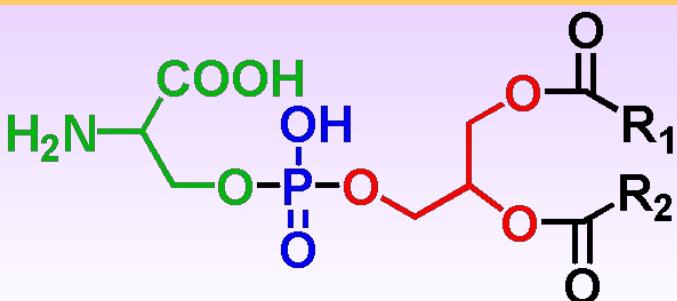


Возможно, это липиды с аминогруппой. А около 50% липидов являются жирными кислотами.

Определение липидов

А остальные липиды являются жирными кислотами. Около 50% липидов являются жирными кислотами.

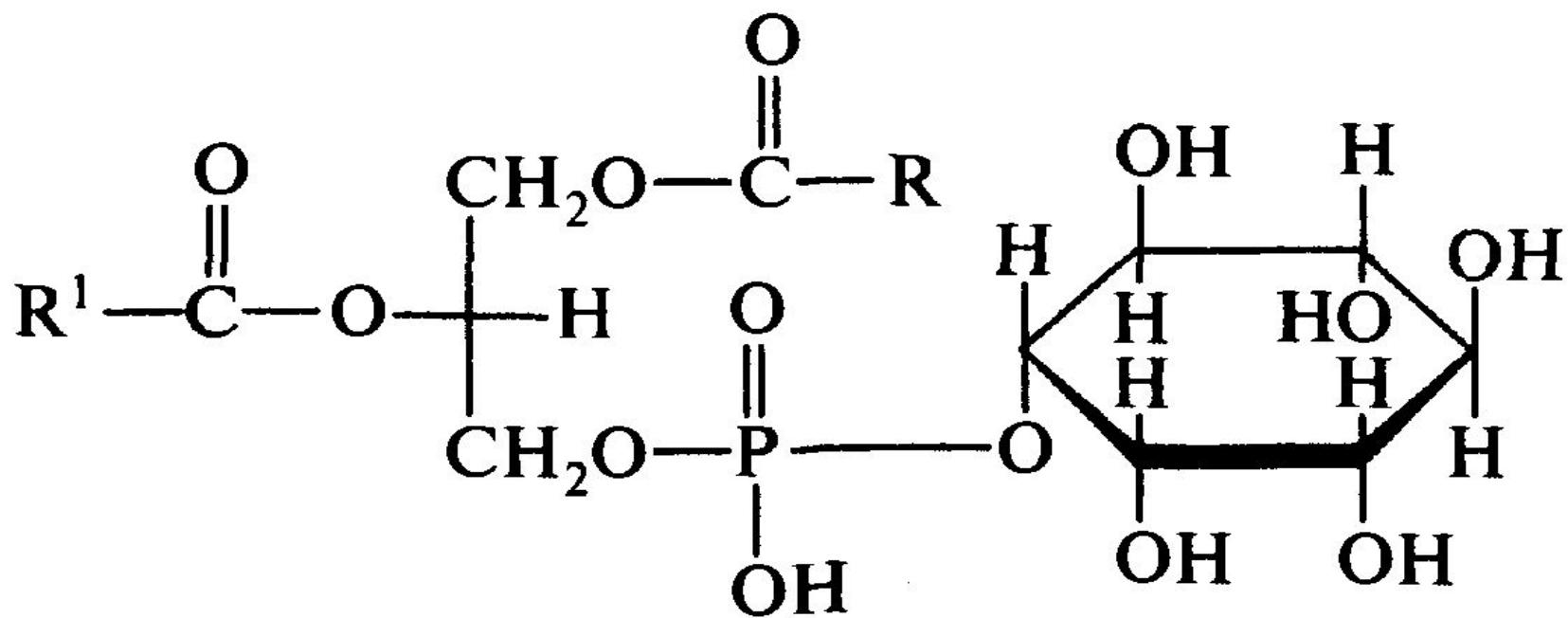
Фосфолипиды



Äî 10-15% î ò î áù åäî êî ëè÷åñòâà ô î ñô î ëèî èäî â â ðeäí yõ î ëåêî i èòàþ-ù èõñÿ. Èî êæëèçàöèÿ: i î çã, ñåðäöå, i å÷åí ü, i î ÷è, ñåëåç, i êà, è, åêèå.

Ôî ñô àòèäèëëñåðèí û

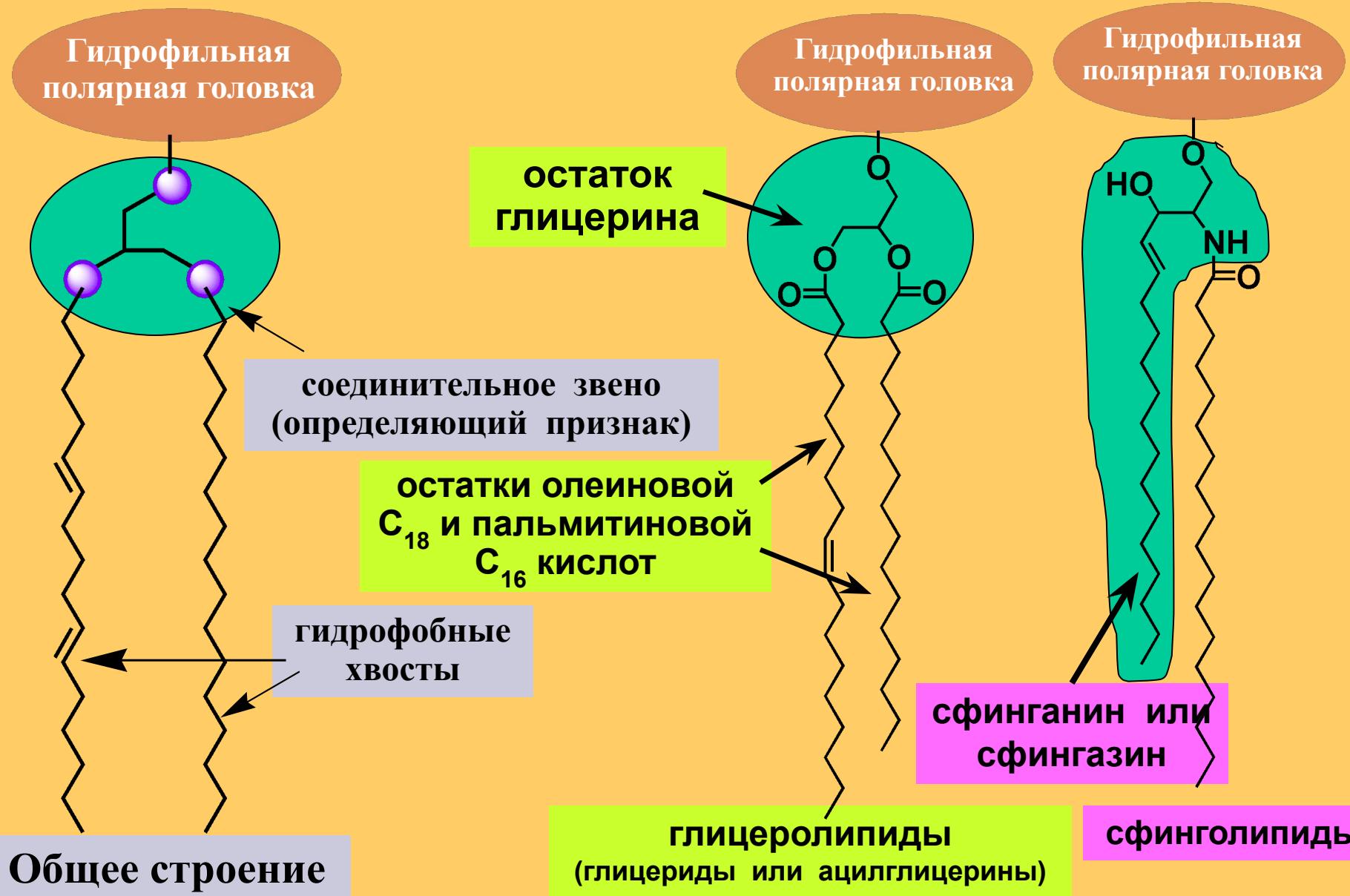
Âu nòòí àåò ðåäöëÿà ðî í àéòèâí í nòè ðÿäà í åì áðàí í ñâÿçàí í û õ
ô åðí åí ðí â; ýâëÿåòñý í ðåäø åñòâåí í èéí í ðè áèí ñèí ðåçå
ô í ñô àòèäèëýòáí í èáí èí í â.

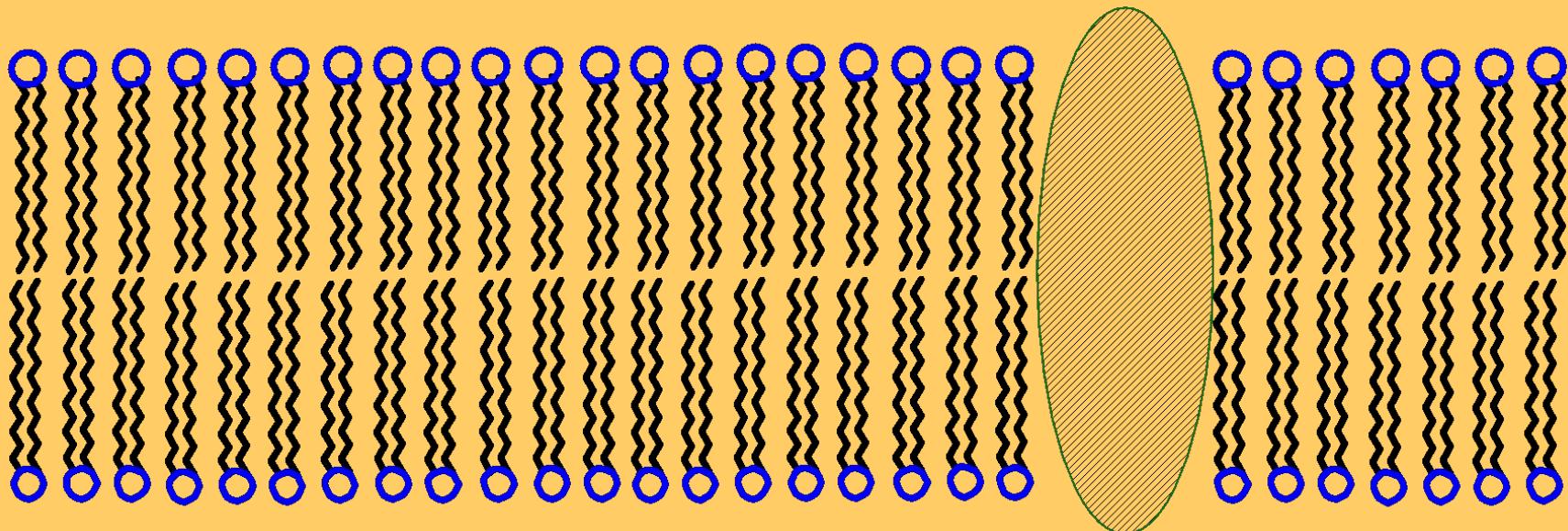


фосфатидилинозиты

к кислым глицерофосфолипидам

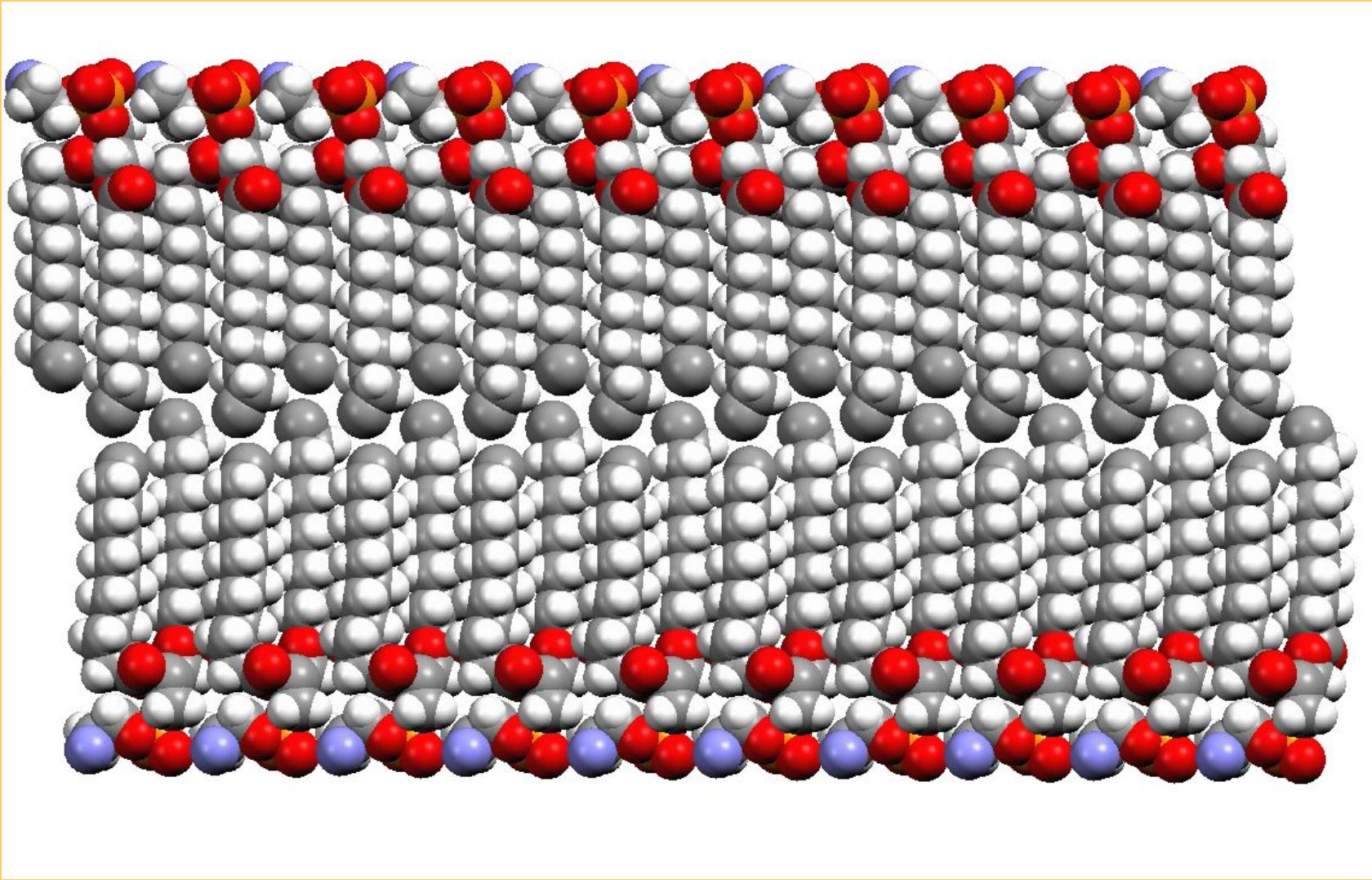
Первичная классификация липидов биологических мембран





Жидкостно-мозаичная модель мембраны Зингера-Николсона





Кристаллическая структура 1,2-
лаурилфосфатидилэтаноламина (кефалина)

Фосфолипиды

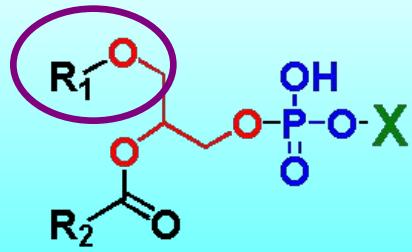
А̀еàöèëüí û å
æèööåðî ô î ñô î ëèï èäû



ô î ñô àðèäèë

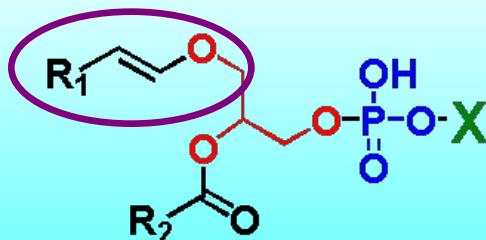
(í áýçàòåëüí û é
éï î í î áí ô áí êüø èí ñòåà
ì áí áðaií æèâií ðí û õ,
ðàñòèåëüí û õ è
áàêðåðèåëüí û õ èëåði è)

А́еèëëàöèëüí û å
æèööåðî ô î ñô î ëèï èäû



í èàçì àí èë

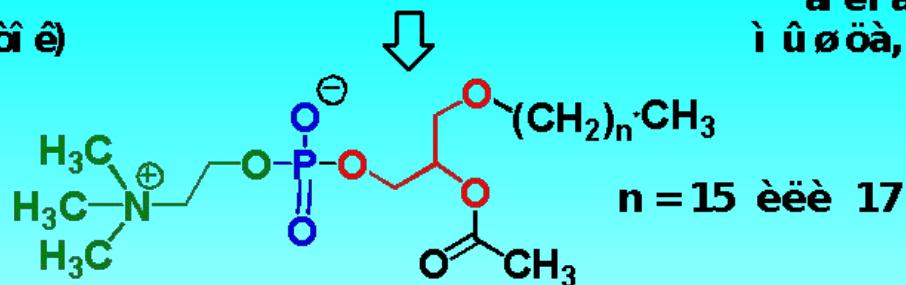
í èàçì àëî åóí û



í èàçì åí èë

(àñðîí áñòðåðåðàòñÿ á òèái ýö
æèâi ðí û õ î ðaaí èçì î â ì î ðåé
è î êaaí î â)

(äî 22% î òî áù ååí éí èè-åñòðåà
ô î ñô î ëèï èäî â; â î ðaaí èçì á
-åëi áåéà - í áðaií û å òèái è,
ä eí áí î é ì î çä, ñåðääñí àý
ì û øöà, í àäi î -åñí èèè, ñí åði à)



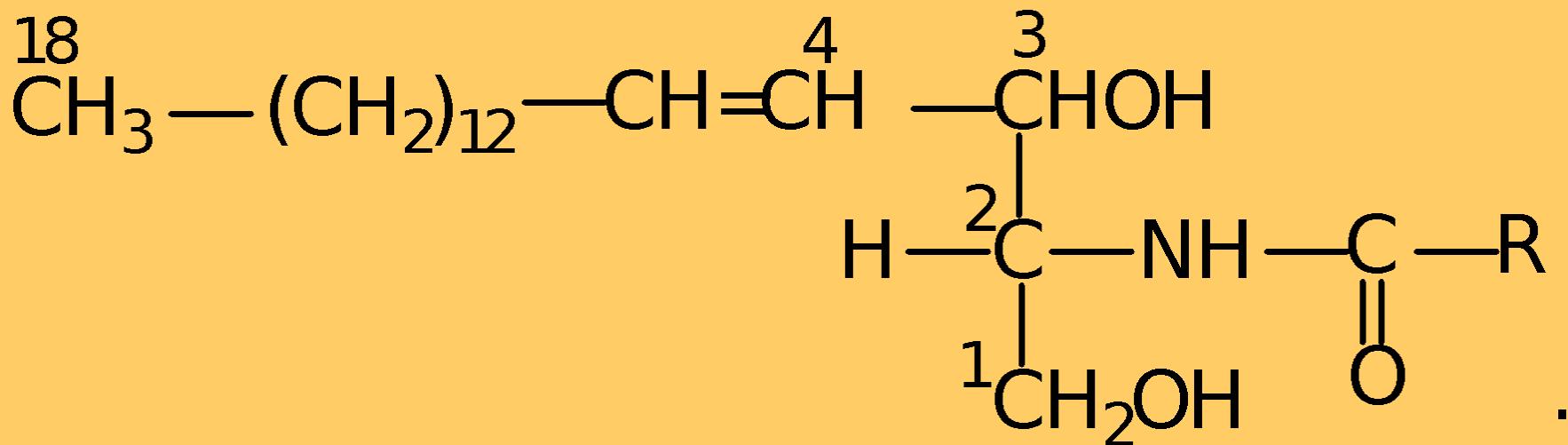
Òði í áí öèåðèåðèåèðóþ ù èé ô àéði ð

(â éí í öái òðàöèÿö <1 í áí î ì î êü èçì áí ýåò ì î ðô î éí àéþ òði í áí öèði â, áû çû áàåò èö
àåðåðåðåðèþ è í ðèâi áèò è áû ñâi áí æèâi èþ 5-åðåðî èñèòðei ðài èí à; ó-àñòðåðåò â ðàçåèðè
öÿäà ì ñòðû õ àëëåðåðåðåðèþ è áí ñí àëëåðåëüí û õ ðåàéöèé ó æèâi ðí û õ è -åëi áåéà)

Сфинголипиды

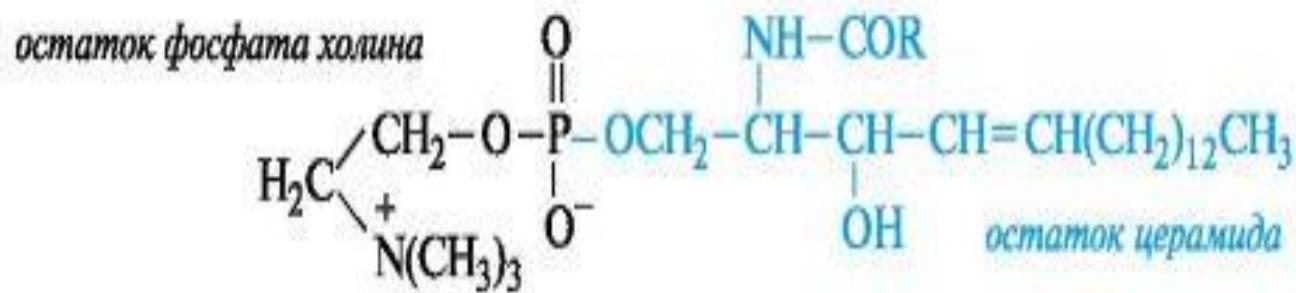
Церамиды

Эти соединения можно рассматривать как **N-ацилсфингозины**, в которых аминогруппа сфингозина ацилирована остатком жирной кислоты из 16, 18, 22 или 24 атомов углерода:



Сфингомиелины отличаются от церамидов наличием **фосфорил-холинового остатка**, замещающего атом водорода в первичной спиртовой группе

ОБЩАЯ СТРУКТУРА СФИНГОМИЕЛИНОВ

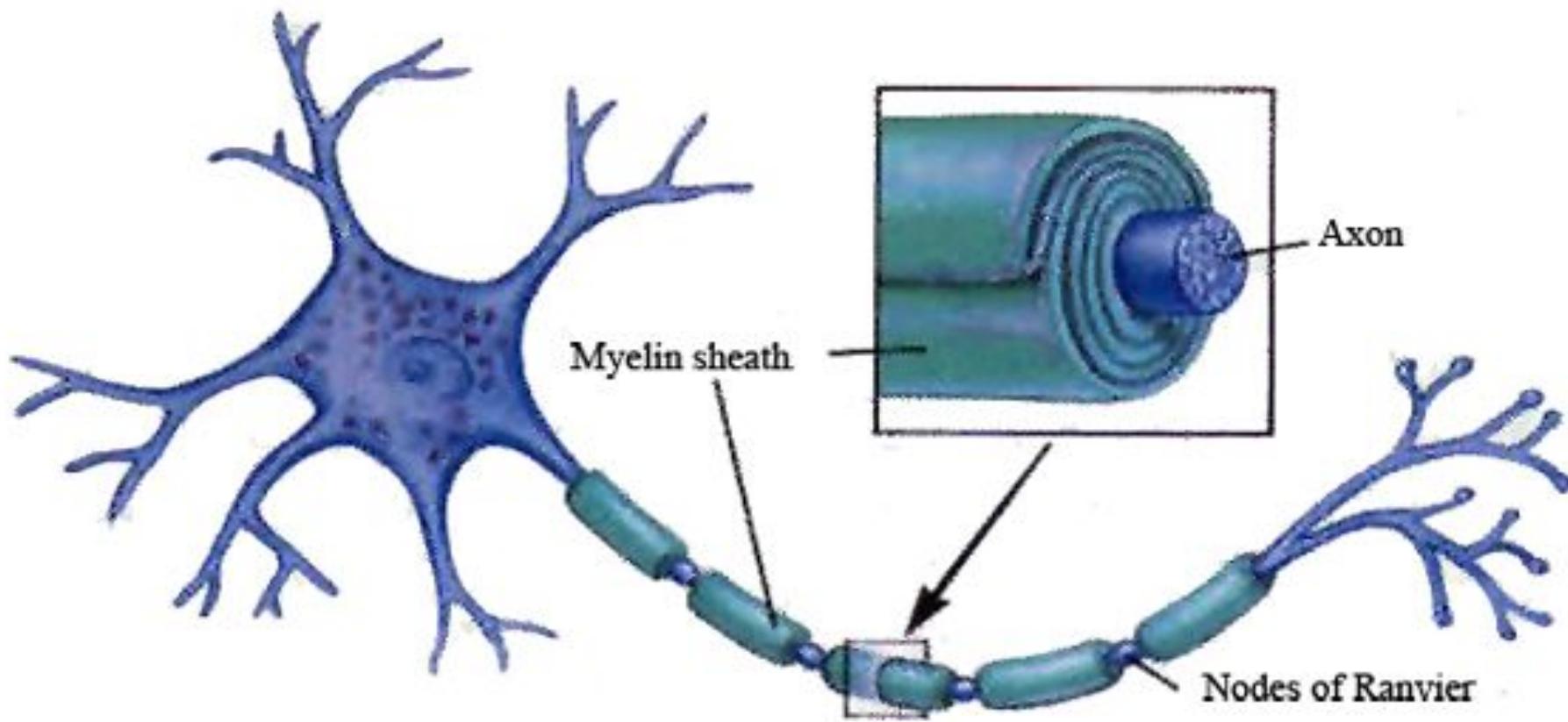


RCO – остаток высшей жирной кислоты



Сфингомиелины обнаружены в нервной ткани, среди липидов крови и во многих других тканях.

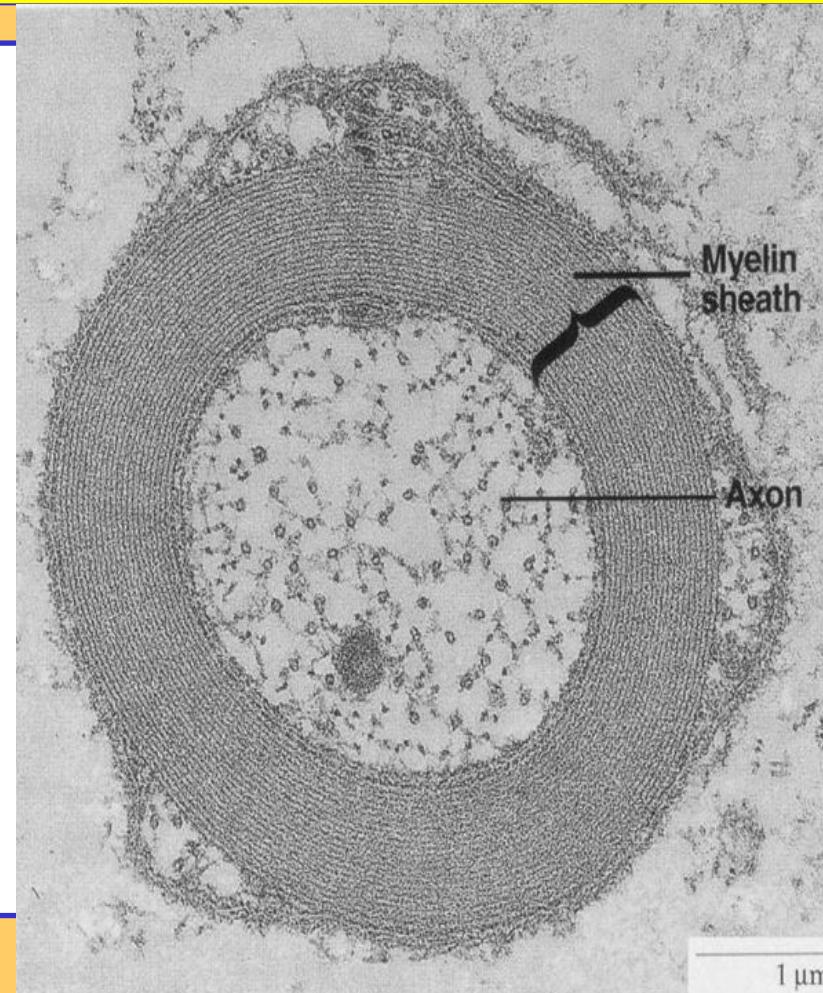
Миелин (греч. *myelos* - костный мозг)



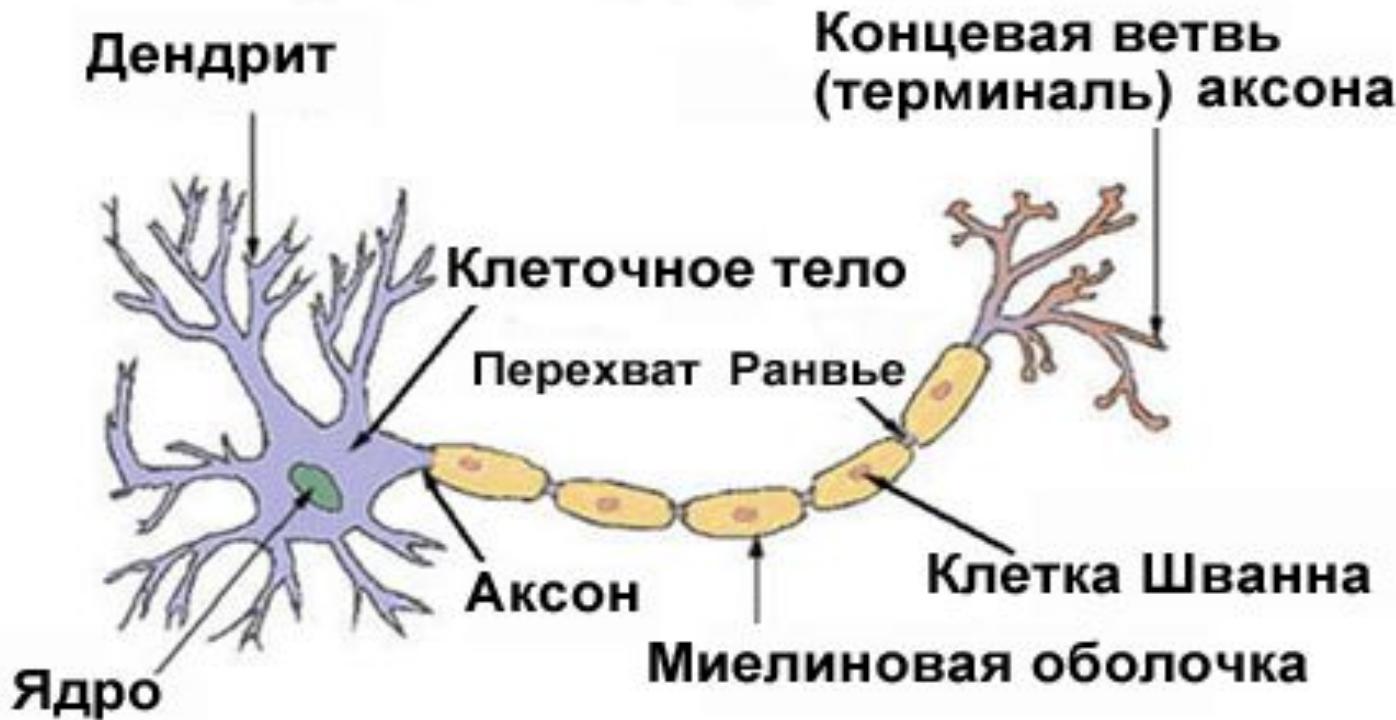
Миелиновая оболочка — электроизолирующая оболочка, покрывающая аксоны многих нейронов. многократно обраачивающая аксон подобно изоляционной ленте.

- по миелинизированным волокнам нервный импульс проводится приблизительно в 5—10 раз быстрее, чем по немиелинизированным.

Цвет миелинизированных нейронов — белый, отсюда название «белого вещества» мозга. Приблизительно на 70—75 % миелин состоит из липидов, на 25—30 % — из белков. Такое высокое содержание липидов отличает миелин от других биологических мембран.



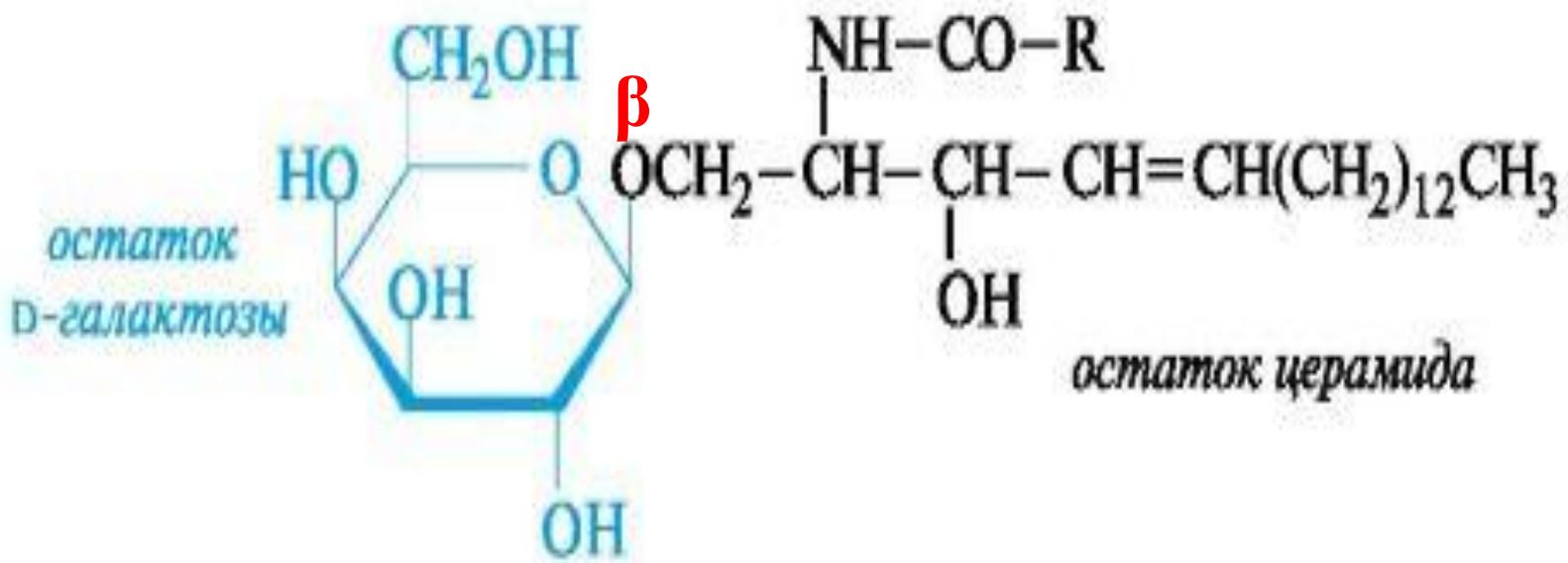
Типичная структура нейрона



Склерозы, аутоиммунные заболевания связанные с разрушением миелиновой оболочки аксонов в некоторых нервах, приводит к нарушению координации и равновесия

Гликолипиды

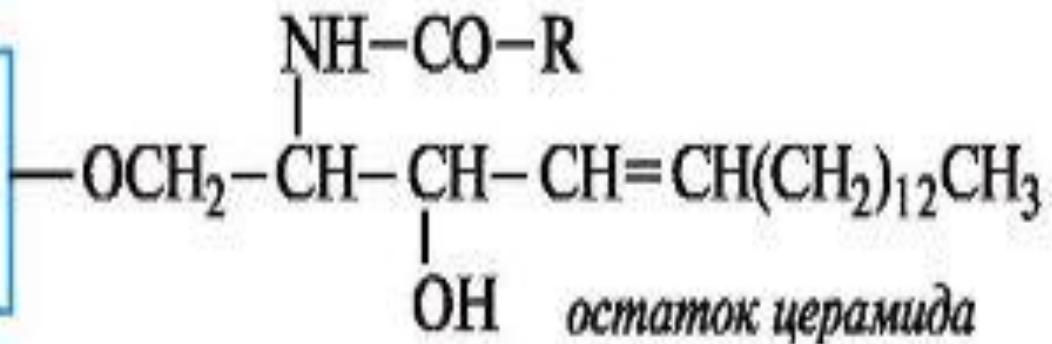
ОБЩАЯ СТРУКТУРА ГАЛАКТОЦЕРЕБРОЗИДОВ



входят в состав оболочек нервных клеток.

Ганглиозиды - богатые углеводами
сложные липиды - впервые были выделены
из серого вещества головного мозга.

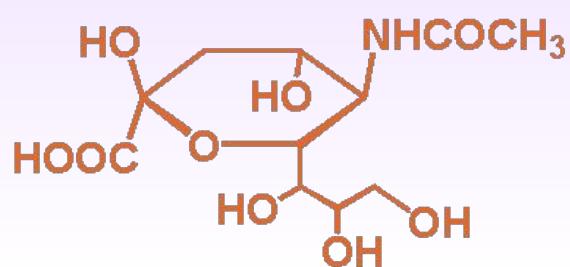
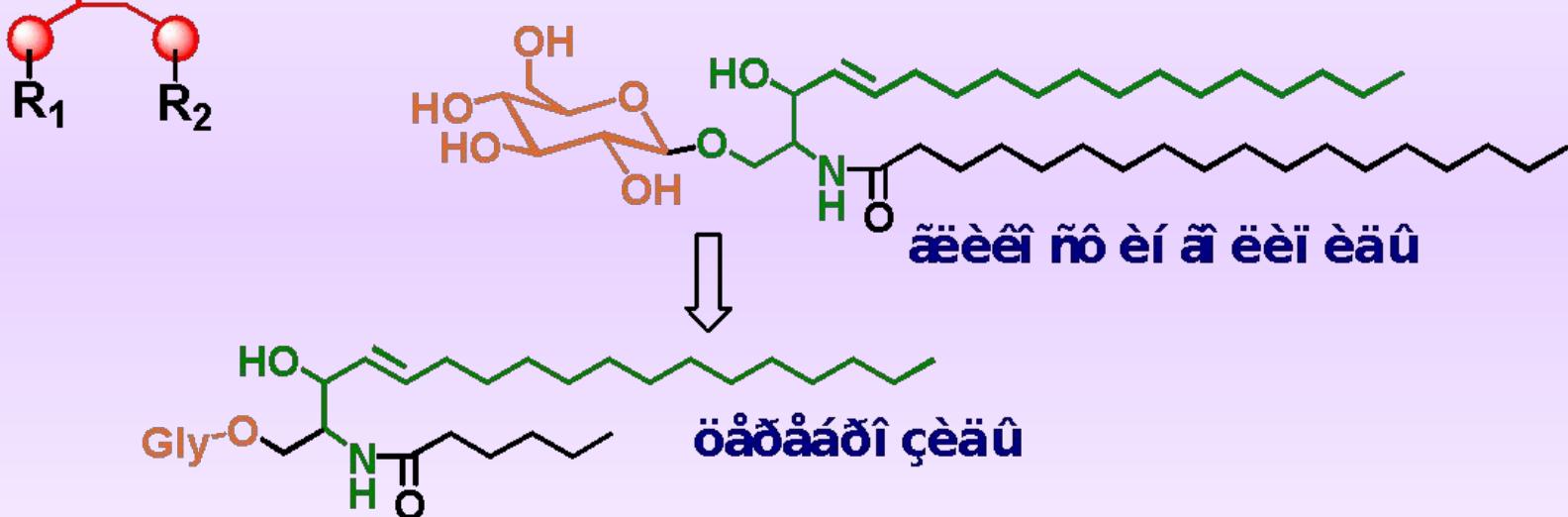
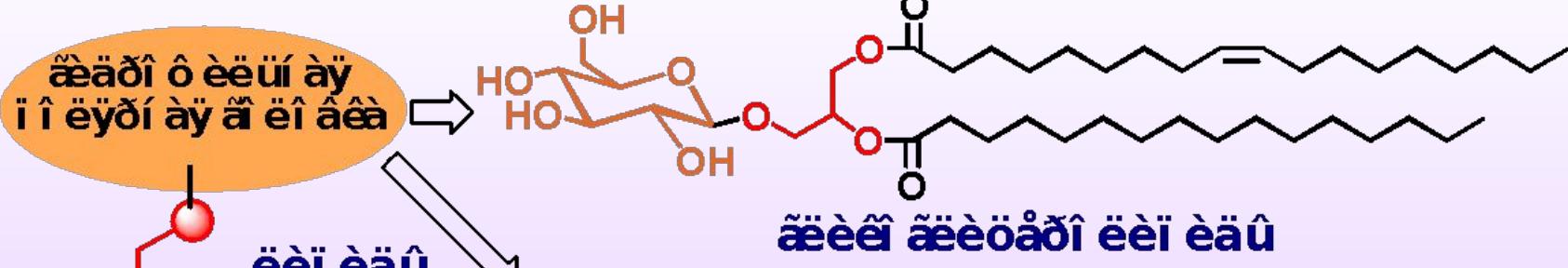
Сложный
олигосахарид



ганглиозид

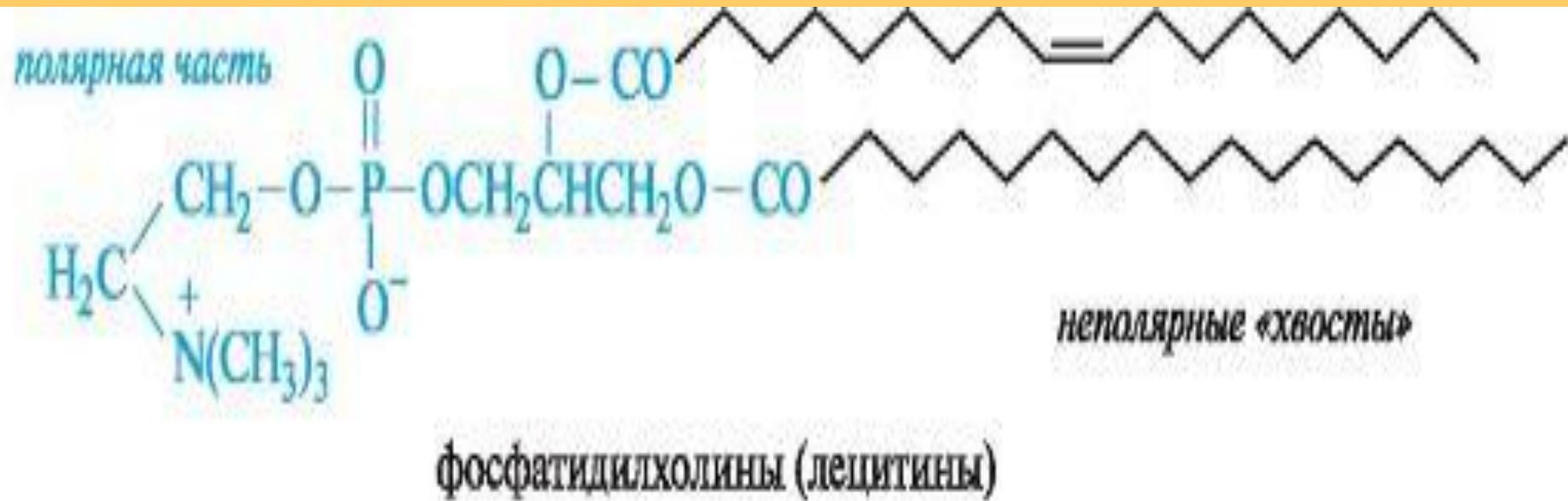
Фосфолипиды

Аёеїї ёеїї ёаїї .

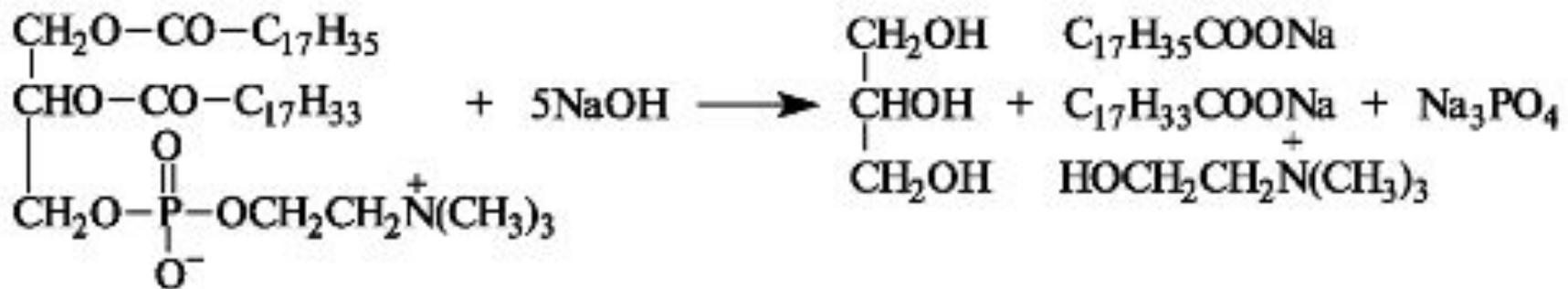


Ñеаєїї ааў ёеїїї ёа
(N-аоðаðеїї ѕеїї ёаїї ааў ёеїїї ёа),
аоїї ёео а ні нòаâ аїї ѕеїї хеїї а

Свойства липидов и их структурных компонентов

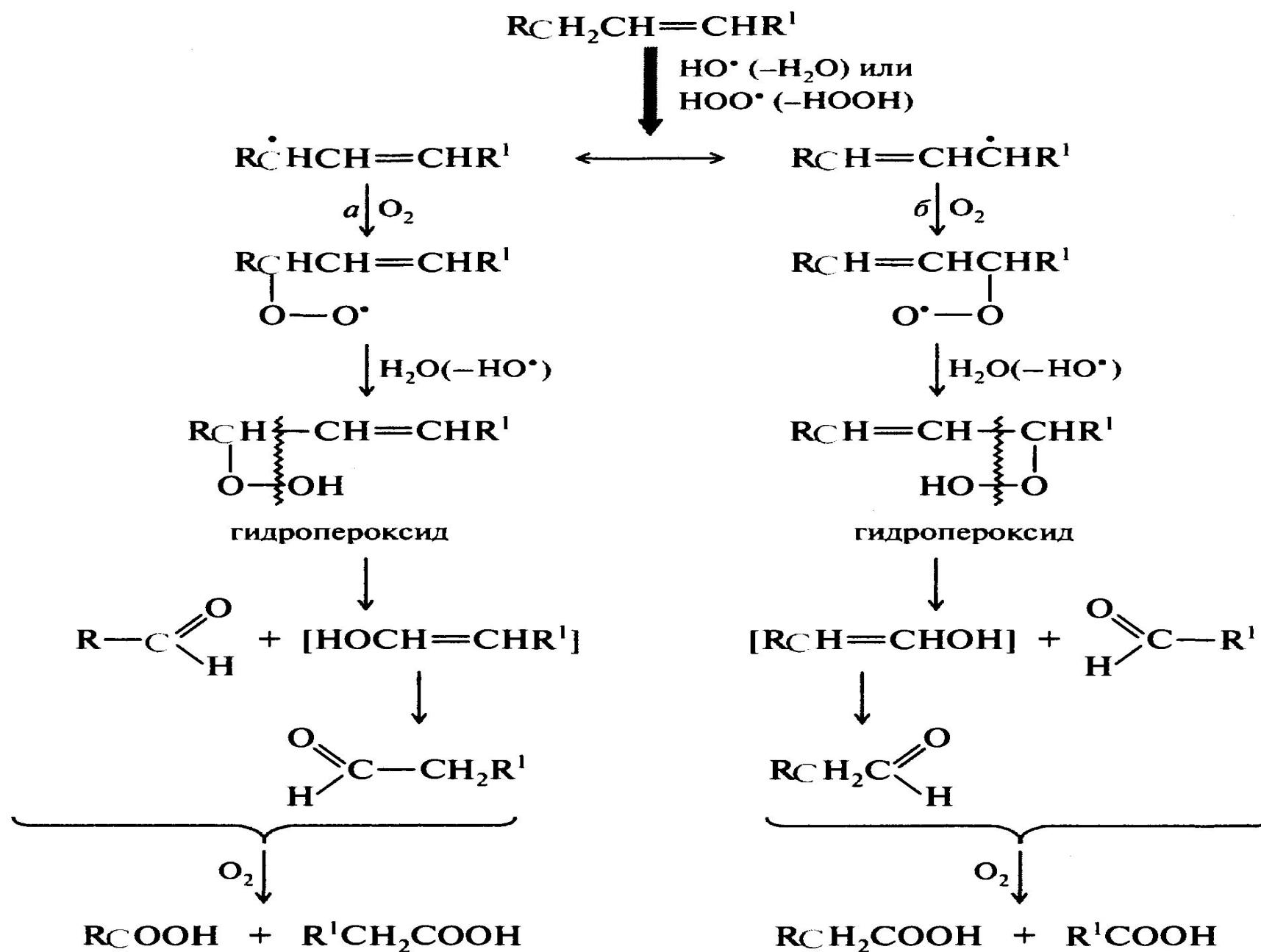


Гидролиз



Фосфатидилхолин

Схема 15.3. Пероксидное окисление липидов



В работах А. И. Арчакова и Ю. А. Владимира (Российский государственный медицинский университет) изучен механизм пероксидного окисления липидов и выяснено строение системы окисления чужеродных соединений (ксенобиотиков) в мембранах клеток печени. Показано, что нарушение работы окислительной системы приводит к изменениям в обмене веществ и нарушению функционирования клеток, что лежит в основе интоксикаций, атеросклероза и образования канцерогенных соединений.

- **Неомыляемые липиды являются низкомолекулярными регуляторами (тромбоксаны, лейкотриены, простагландины, простациклин),**
- **витаминами (все жирорастворимые витамины D, E, F, K, A),**
- **гормонами (стериоидные половые гормоны, глюкокортикоиды и минералокортикоиды),**
- **растительными гормонами (гиббереллины, абсцизовая кислота, этилен),**
- **пигментами (каротин, ликопин),**
- **пахнущими веществами (гераниол, гераниаль, ментол, мирцен)**
- **феромонами (цитраль, грандизол)**

**Спасибо
за
Ваше внимание!**