

Všem přeji krásný den,

dnes se zaměříme na proteiny – bílkoviny.

PROTEJNY = BÍLKOVINY

- makromolekuly tvořené aminokyselinami, které obsahují skupiny:

-COOH a -NH₂

- v lidském těle je 20 různých aminokyselin

- obsahují C, H, O, N a dále S, P, Fe

- organismus bílkoviny přijímá potravou: čočka, hrách, fazole, maso, vejce, sojové boby, mléko, sýry

- při trávení organismus rozloží bílkovinu na aminokyseliny a z nich vytvoří bílkoviny, které potřebuje

- jsou součástí buněk všech živých organismů

- jsou obsaženy ve svalech, kůži, vlasech, srsti, krvi, ...

- tvoří 19% organických látek v organismu

Bílkovinám škodí:

- vyšší teplota (od 42°C)

- kyseliny

- hydroxidy

- sloučeniny těžkých kovů (Pb, Hg, Cd)

- silné třepání

DENATURACE = nevratné porušení původní struktury bílkoviny

Herman Emil Fischer:

- objevitel bílkovin a jejich struktury

- nositel Nobelovy ceny za chemii (1902)

https://www.youtube.com/watch?v=0_7mTfkian0 bílkoviny

<https://www.youtube.com/watch?v=9SKspXSzg8Q> tuky

https://www.youtube.com/watch?v=HnIQB_NSYxg cukry