# 第九章 糖代谢



## 本章内容

糖的降解、吸收和转运

●糖的分解代谢

糖的无氧氧化糖的有氧氧化糖的合成代谢 格代谢的调节 糖代谢的应用

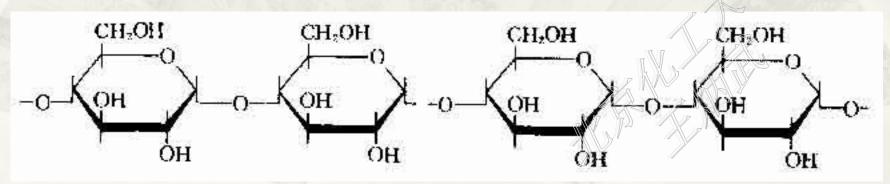
# 第一节糖类的降解、吸收和转运

### 一、多糖和寡糖的降解

- \* a -淀粉酶
- \* B -淀粉酶
- \* Y -淀粉酶
- \* 纤维素酶
- \*糖原磷酸化酶
- \* 糖原脱支酶

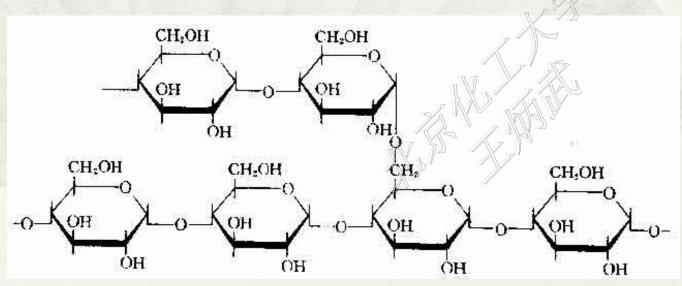
#### 1、α -淀粉酶 (E.C. 3. 2. 1. 1)

- \* 又称淀粉-1,4-糊精酶、α-糊精酶
- \* 随机水解淀粉α (1-4) 糖苷键, 生成糊精
- \* 存在于唾液、胰液、微生物中
- \*该酶作用于粘稠的淀粉糊时,能使粘度迅速下降成稀溶液状态,工业上称此为"液化"。



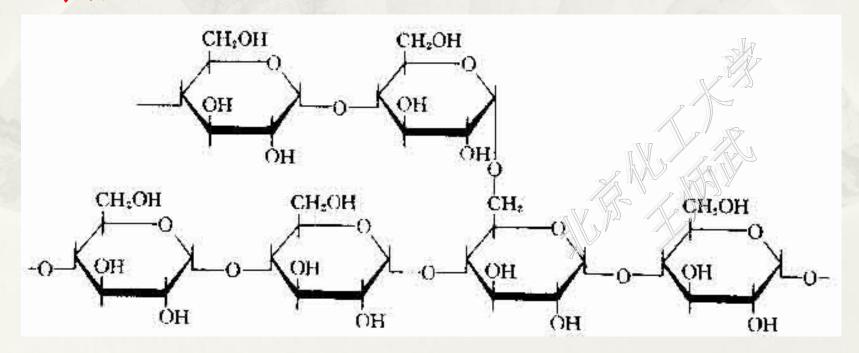
#### 2、β -淀粉酶 (E.C. 3. 2. 1. 2)

- \* 又称淀粉-1,4-麦芽糖苷酶
- \*从淀粉非还原端以二糖为单位水解α (1-4) 糖苷键并将α型转变为β型
- \*产物为β-麦芽糖



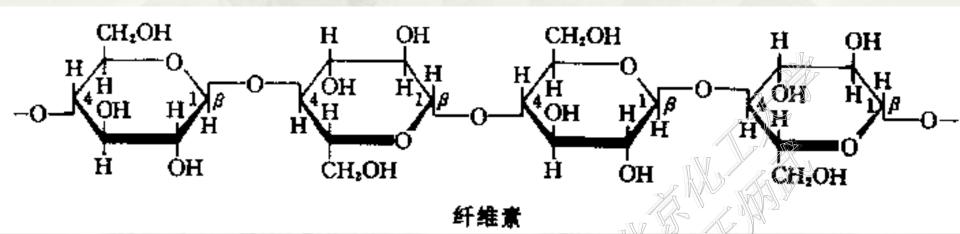
#### 3、 Y −淀粉酶 (E. C. 3. 2. 1. 3)

- \*作用于α (1-4) 糖苷键和α (1-6) 糖苷键
- \* 从非还原端逐个切下葡萄糖,产物为β-葡萄糖



#### 4、纤维素酶

- \*作用于β (1-4)糖苷键
- \*产物为纤维二糖、葡萄糖



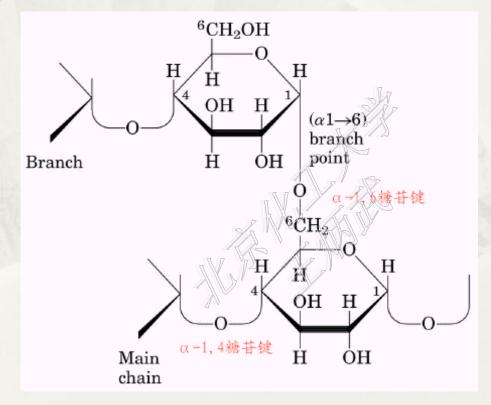
#### 5、糖原磷酸化酶

- \* 从非还原末端作用于糖原的α (1-4) 糖苷 键
- \*产物为1-磷酸葡萄糖



#### 6、糖原脱支酶

- \*作用于糖原的α (1-6)糖苷键
- \*产物为1-磷酸葡萄糖



#### 二糖的降解

麦芽糖酶→2分子葡萄糖 蔗糖 煮糖酶→葡萄糖+果糖 乳糖酶→葡萄糖+半乳糖

\*食物中糖类物质水解的终产物为单糖和少量寡糖

#### 单糖的吸收、转运和贮存

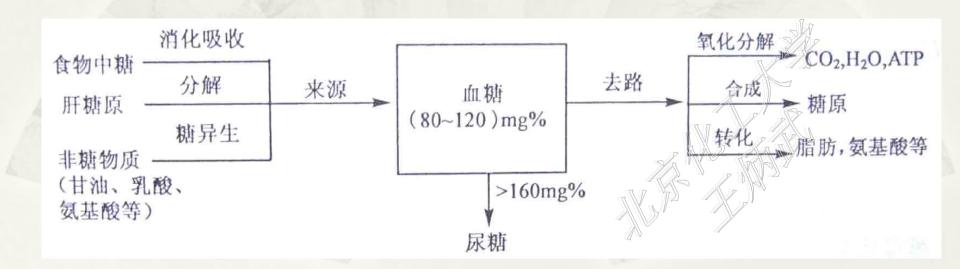
- \* 小肠粘膜细胞
- \* 以单糖的形式被吸收

D-半乳糖 (110) >D-葡萄糖 (100) >D-果糖 (33) > D-甘露糖 (19) >L-木酮糖 (15) >L-阿拉伯糖 (9)

#### 血糖在体内的代谢

\* 高血糖: >160mg/100mL

\* 低血糖: <70mg/100mL



- \* 分解代谢
  - \* 无氧氧化 (50kJ/mol)
  - \* 有氧氧化 (2870kJ/mol)
- \* 合成代谢
  - \* 葡萄糖合成为糖原
  - \* 非糖物质转化为糖 (糖异生)

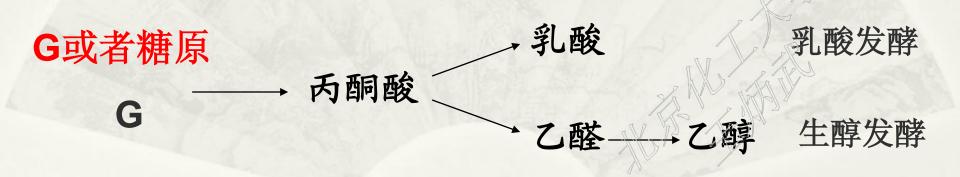
# 第二节 糖类的分解代谢

无氧氧化 有氧氧化



#### 一、糖的无氧氧化

糖的无氧分解又称为糖酵解(glycolysis): 无氧条件下,酶将葡萄糖分解成丙酮酸,并释放 ATP的过程。

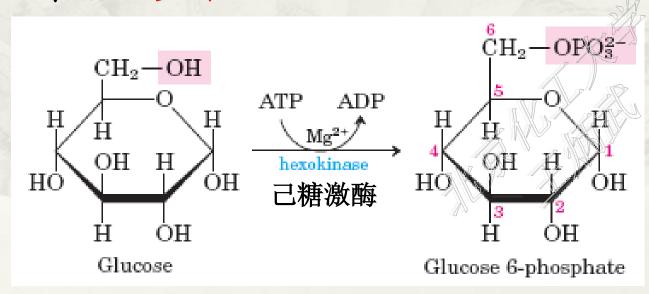


#### 1、糖酵解途径的反应历程

- \*场所:细胞液
- \*包括十步反应
  - \*准备阶段:磷酸化,消耗能量
  - \* 贮能阶段: 代谢物脱氢并产生ATP

#### 1) 葡萄糖的磷酸化

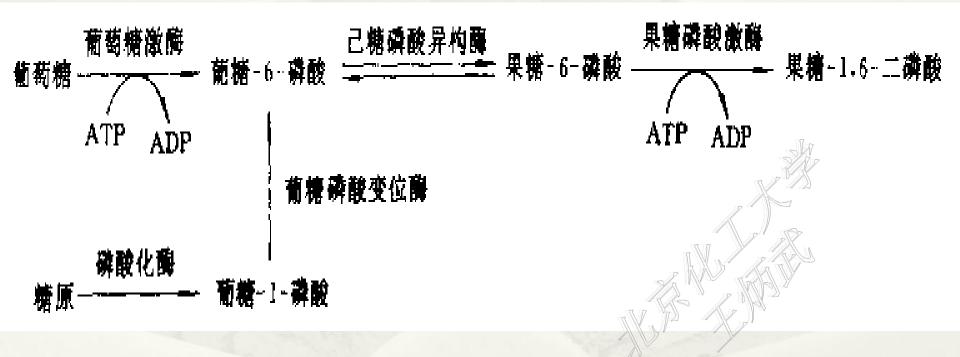
- \* 消耗一分子ATP
- \*活化;保糖
- \* 不可逆
- \* 第一个限速步骤



#### 己糖激酶

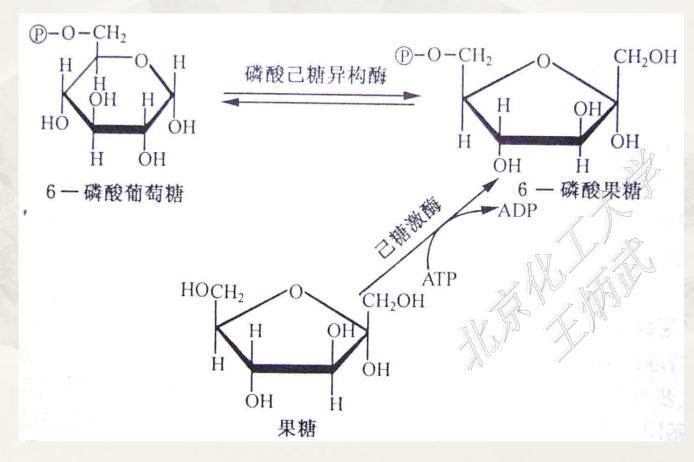
- \* 专一性不强
- \* Mg<sup>2+</sup>或者Mn<sup>2+</sup>
- \* 糖酵解的第一个调节酶
- \* 其逆反应由磷酸(酯)酶催化

#### 以糖原为起始物



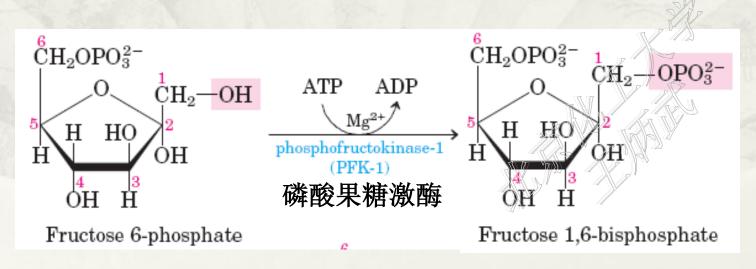
#### 2) 异构化

#### \* 可逆反应



#### 3) 生成F-1,6-2P

- \* 第二次磷酸化
- \* 消耗一分子ATP
- $* Mg^{2+}$
- \* 不可逆, 第二个限速步骤



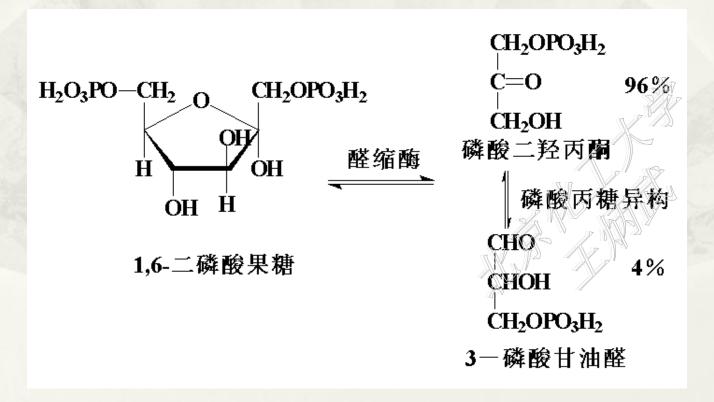
#### 磷酸果糖激酶

#### \* 变构酶

- \* 磷酸果糖激酶有两个ATP结合位点,一个处于活性中心内,ATP作为底物与之结合;另一个位于活性中心外,为变构效应物结合部位,此位点与ATP亲和力较低,只有高浓度ATP存在时它才与ATP结合,从而使酶变构失活。
- \*抑制剂: ATP、柠檬酸、长链脂肪酸
- \* AMP和ADP可与ATP竞争变构结合部位,抵 消ATP的抑制作用(激活)。

#### 4) 裂解与异构化

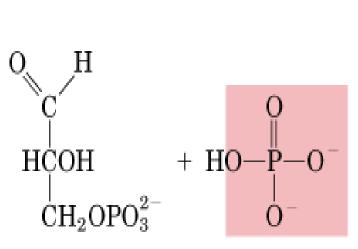
- \* 可逆反应
- \* 磷酸二羟丙酮占96%



#### 5) 第一次氧化

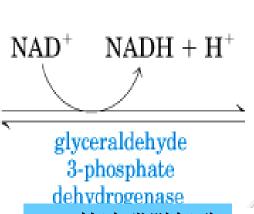
cuo

\* 受碘乙酸抑制,与-SH发生反应

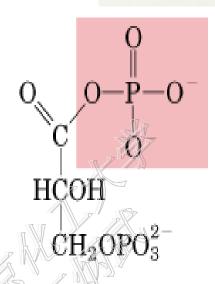


Glyceraldehyde 3-phosphate

Inorganic phosphate



3-P-甘油醛脱氢酶



1,3-Bisphosphoglycerate

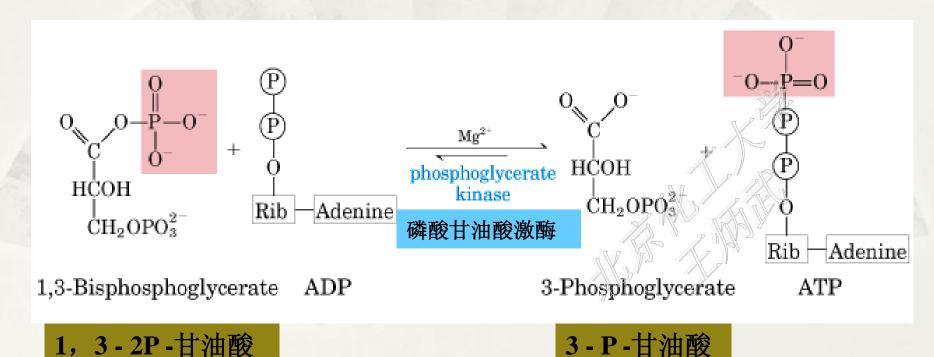
3-P-甘油醛

图 8-2 甘油醛磷酸脱氢酶机理

1,3-2P-甘油酸

#### 6) 第一次底物水平磷酸化

- \* 可逆反应
- \*产生一分子ATP



#### 7) 磷酸变位

\* 需要Mg<sup>2+</sup>

3-Phosphoglycerate

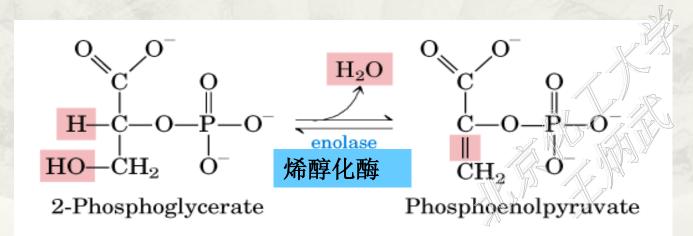
2-Phosphoglycerate

3-P-甘油酸

2-19-甘油滚

#### 8) 脱水

- \* 需要Mg<sup>2+</sup>或者Mn<sup>2+</sup>
- \* 分子内能量重新分配, 生成高能键
- \* 氟化物与镁和无机磷酸形成复合物,取代酶分子上镁离子的位置,从而使酶失活。

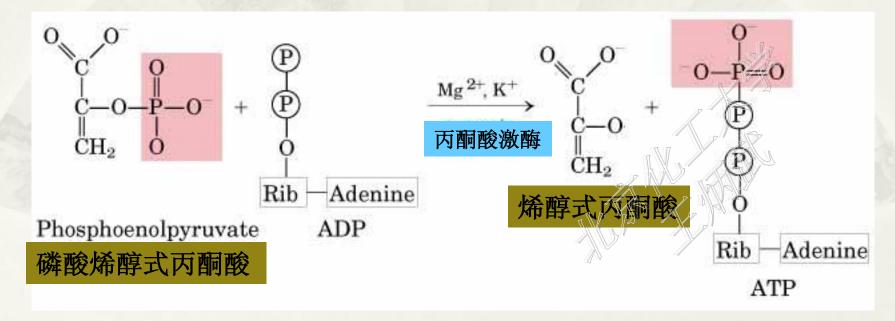


2-P-甘油酸

磷酸烯醇式丙酮酸(PEP)

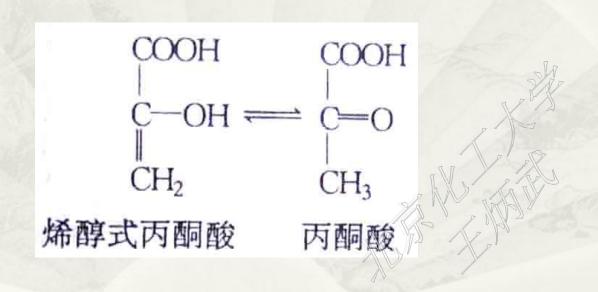
#### 9) 第二次底物水平磷酸化

- \* 由Mg2+或者K+激活
- \* 第三个限速步骤
- \* 不可逆反应



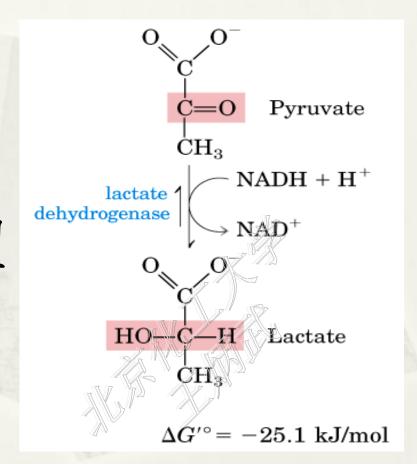
#### 10) 丙酮酸的生成

\* 自发进行



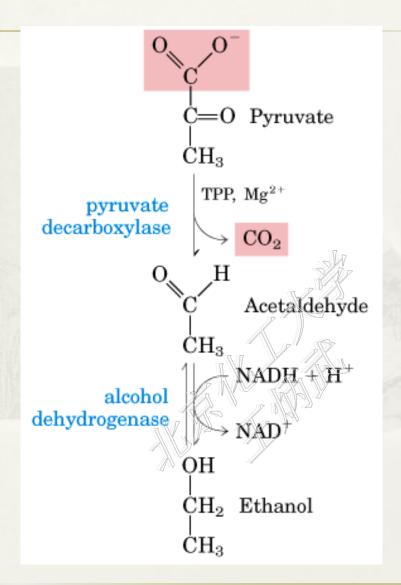
#### 丙酮酸的去路1:乳酸

- \* 乳酸脱氢酶
- \* NADH供氢
- \* 剧烈运动后肌肉酸痛
- \* 乳酸是酸性物质,若细胞或血液中过量堆积可导致酸中毒。



#### 丙酮酸的去路2: 乙醇

- \* 丙酮酸脱羧酶
- \* 乙醇脱氢酶



#### 2、糖酵解的能量变化

- \* 一分子葡萄糖生成两分子乳酸或乙醇
- \* 生成2mol ATP
- \*如果从糖原开始,则生成3个ATP

#### 表 8-1 Imol 葡萄糖酵解所产生的 ATP mol 数

	<u> </u>
反 应	ATIV mol 数的增调
葡萄糖→葡糖-6-磷酸	- 1
果糖-6-磷酸→果糖-1,6-55磷酸	- 1
甘油酸-1,3- ∴磷酸→甘油酸-3-磷酸	+ 1 × 2
烯醇丙酮酸磷酸→丙酮酸	+ 1 × 2
毎 mol 葡萄糖净增 ATP mol 数	+ 2

#### 3、糖酵解涉及的反应类型

\* 磷酸基团的转移

\* 磷酸移位

\* 异构化

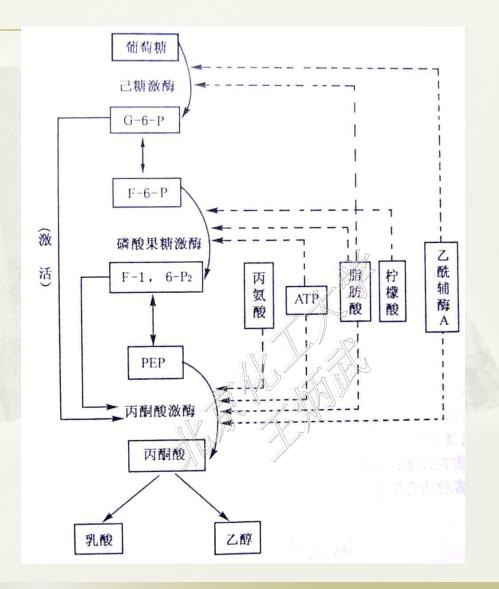
#### 酮糖≠⇒醛糖

\* 脱水 (烯醇化酶)

\* 醇醛断裂 (醛缩酶)

#### 4、糖酵解的调节

- \* 三个调节酶
  - \* 己糖激酶
  - \* 磷酸果糖激酶
  - \* 丙酮酸激酶



# 填空题

*	在酵母	提取物和	葡萄糖混	合反应生成で	了醇的体
	系中加	7入碘乙酸	可抑制	酶的治	6性,造
	成	_的积累;	加入氟化	钠可抑制	酶的
	活性,	造成	_的积累。		
糖	酵解过	上程中有三	个不可逆	的酶催化反应	立,这三个
酶	分别是			0	

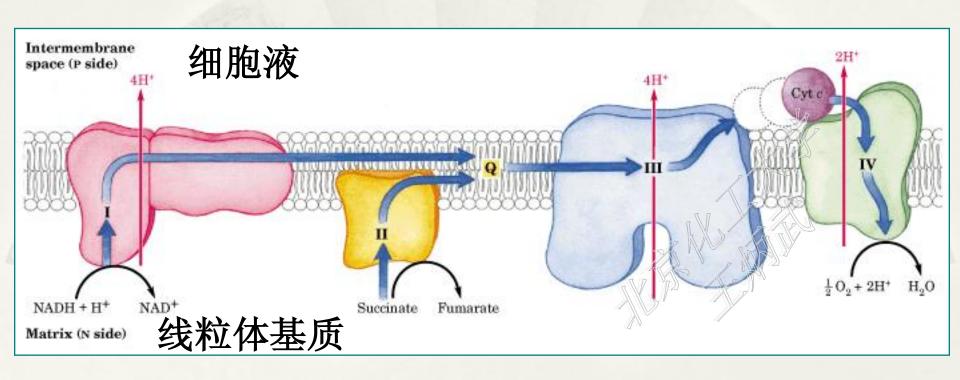
## 选择题

- 醛缩酶催化以下哪种反应 ( )
- A、1,6-二磷酸果糖分解为两个三碳糖及其逆反应
- B、1,6-二磷酸葡萄糖分解为1-和6-磷酸葡萄糖及 其逆反应
- C、乙酰与草酰乙酸生成柠檬酸
- D、两分子3-磷酸甘油醛缩合生成葡萄糖

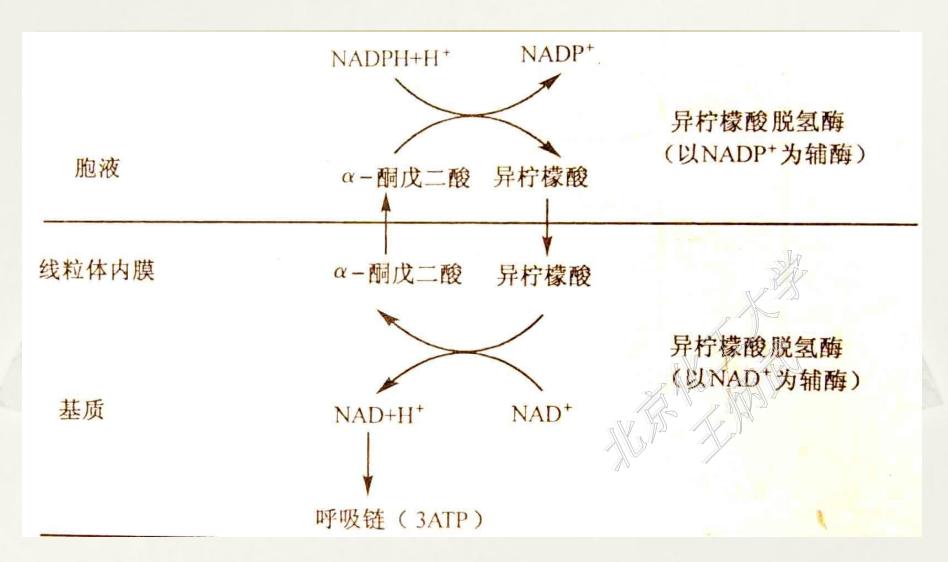
#### 5、氢的跨膜运输

糖酵解:细胞液

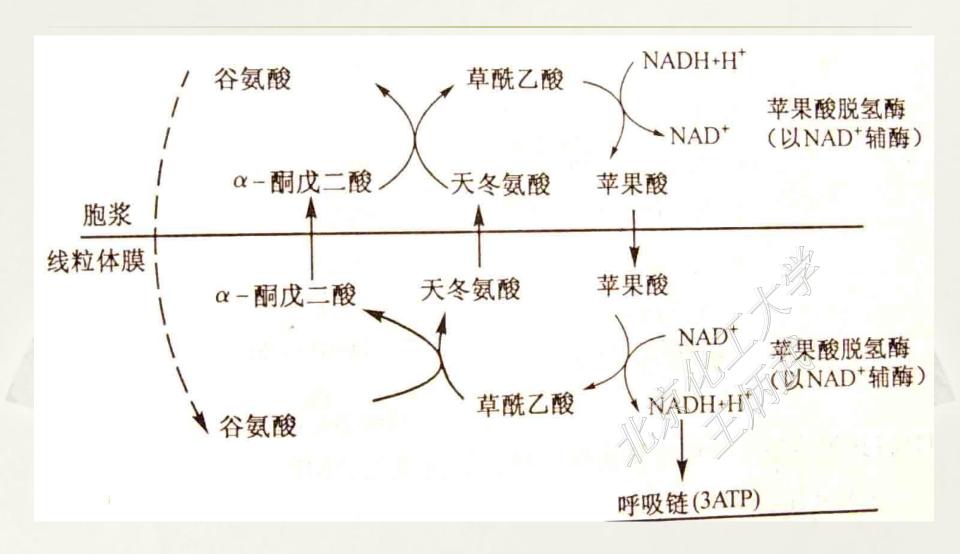
呼吸链: 线粒体内膜



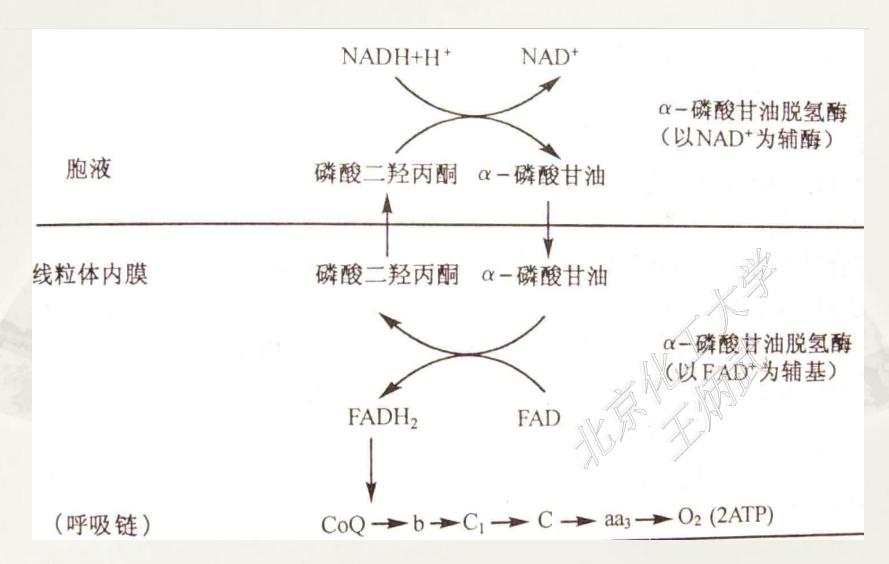
#### 1) 异柠檬酸穿梭作用



#### 2) 苹果酸穿梭作用

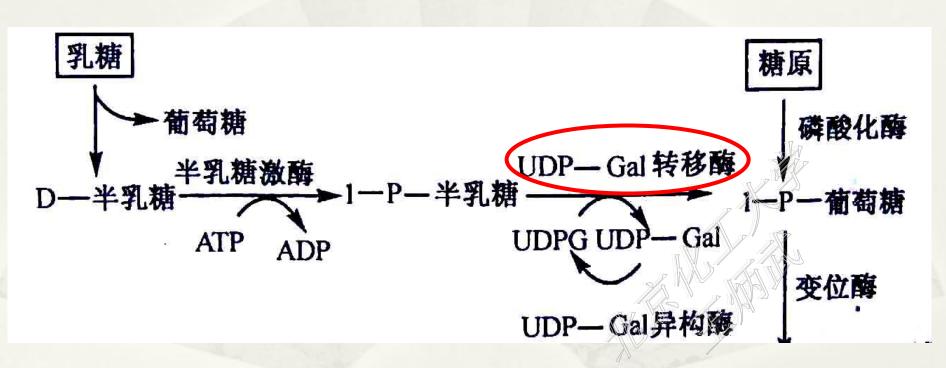


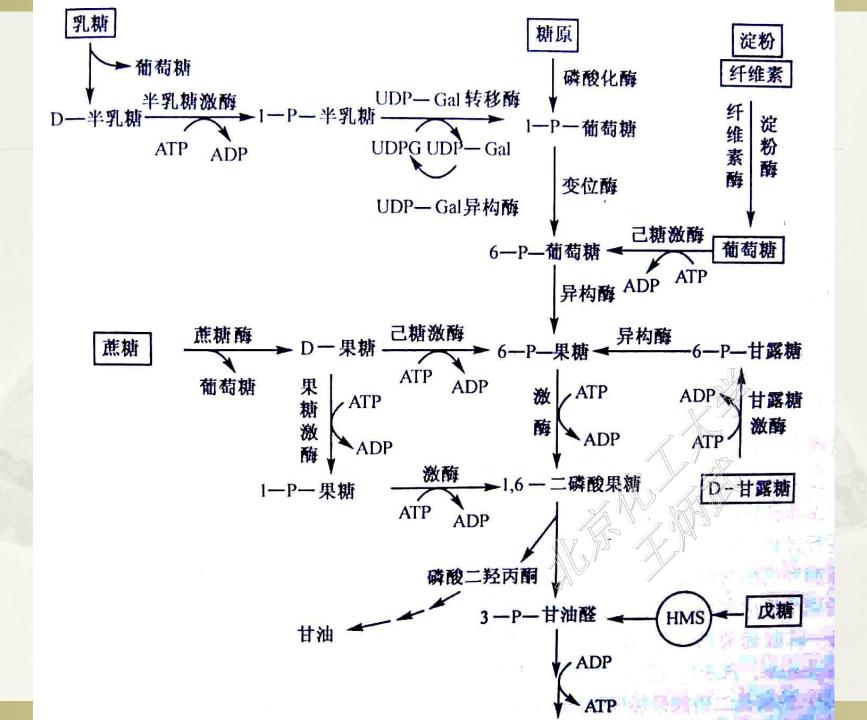
#### 3) 磷酸甘油穿梭作用



#### 6、其他己糖的分解代谢

\* 半乳糖





#### 7、糖酵解的意义和应用

- 1. 糖酵解是单糖分解代谢的基本途径,是 葡萄糖完全氧化分解成二氧化碳和水的必要准 备阶段
- 2. 糖酵解途径是某些组织或细胞(血红细胞)的主要获能方式。
- 3. 糖酵解途径能提供能量使机体或组织能有效地适应缺氧情况

## 填空题

\* 丙酮酸被还原为乳酸时,反应中的NADH 来源于\_\_\_\_\_的氧化



多题