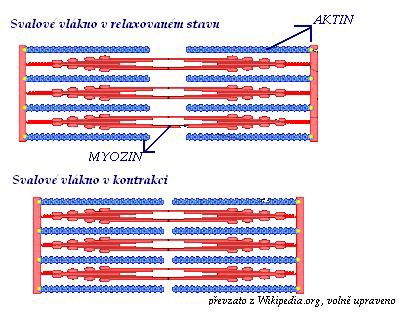
**BIELKOVINY**=\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* makromolekulové látky zložené z \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, spojených navzájom **peptidovou väzbou\_\_\_\_\_\_\_\_**

ÚLOHA: Vytvorte dipeptid z glycínu a alanínu

Zastúpenie prvkov v bielkovinách: \_\_\_\_\_\_\_\_\_>> \_\_N\_\_\_ >>\_­­­\_\_O\_\_\_\_>\_\_\_\_\_\_\_>\_\_S\_\_\_\_\_

Biologické funkcie bielkovín:

a)**stavebná** - u živočíchov až 80% tela (skleroproteíny)

b)**katalytická** (e\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

c)**transportná** (hemoglobín, transferín)

d)**regulačná** (h\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

e)**obranná** (p\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

f)**pohybová** (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

**Delenie bielkovín:**

1. **jednoduché – zložené iba z \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**bielkovinová + nebielkovinová časť**

**(prostetická skupina)**

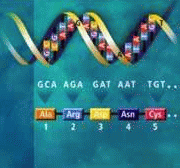
**(kov, sacharidová zložka, lipidová**

**zložka, zvyšok H3PO4 ...)**

1. **zložené**

* *lipoproteíny – prostetickou skupinou je\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
* *glykoproteíny- prostetickou skupinou je\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
* *fosfoproteíny -prostetickou skupinou je\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
* *nukleoproteíny- prostetickou skupinou je\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
* *metaloproteíny- prostetickou skupinou je\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Štruktúra bielkovín:**

* Primárna
* Sekundárna
* Terciárna
* Kvartérna

**1.PRIMÁRNA ŠTRUKTÚRA**

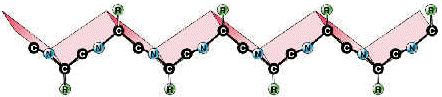
* Je daná poradím = **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

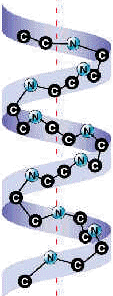
v polypeptidovom reťazci

* poradie AMK je zakódované v \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_!!!!!!

**2.SEKUNDÁRNA ŠTRUKTÚRA**

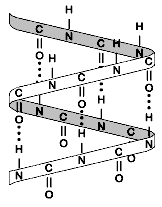
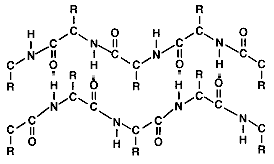
* udáva **priestorové usporiadanie** polypeptidového reťazca
* formy:

****

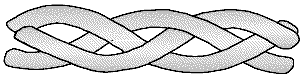
1. **štruktúra \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_=\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
2. **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_=\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Stabilizácia sekundárnej štruktúry B:**

* **vodíkovými väzbami** medzi skupinami C=O a NH

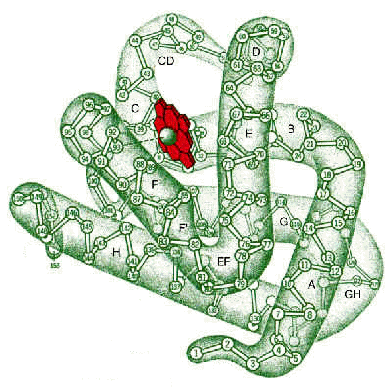
****

**3.TERCIÁRNA ŠTRUKTÚRA**

* **vzájomné priestorové usporiadanie všetkých atómov molekuly**
* **a) fibrilárna štruktúra (vláknitá) -** kolagén, keratín, fibrín – nerozpustné vo vode!!!!
* **b) globulárna štruktúra (tvar klbka) -** membránové bielkoviny, fibrinogén, - rozpustné vo vode

**Stabilizácia terciárnej štruktúry B:**

* vodíkové väzby, iónové väzby, disulfidové väzby (napr. AMK cysteín)

**4.KVARTÉRNA ŠTRUKTÚRA**

* komplikovaná štruktúra, 3D, nemajú ju všetky bielkoviny
* **pr. imunoglobulíny, hemoglobín, enzýmy**

DENATURÁCIA

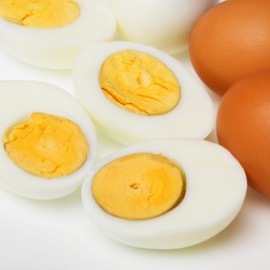
* **natívny stav** bielkoviny – konkrétna priestorová štruktúra, pri ktorej vykonáva bielkovina biologickú funkciu – sekundárna a terciárna štruktúra
* **denaturácia** - porušenie pôvodnej štruktúry bielkovín – rozvinutie pôvodnej štruktúry
* Pozor: primárna štruktúra ostáva zachovaná !!!
* môže byť spôsobená:

1. **fyzikálnymi faktormi** (teplota, vysoký tlak, rôzne druhy žiarenia),
2. **chemickými faktormi** (činidlami – K, Z, soli ťažkých kovov, zmena pH...)
3. **mechanicky** – silným trepaním (bielkový sneh ☺ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* **vratná =\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** denaturácia

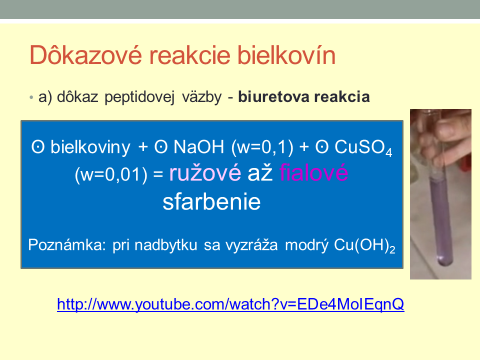
dochádza k renaturácii – obnoveniu pôvodnej štruktúry

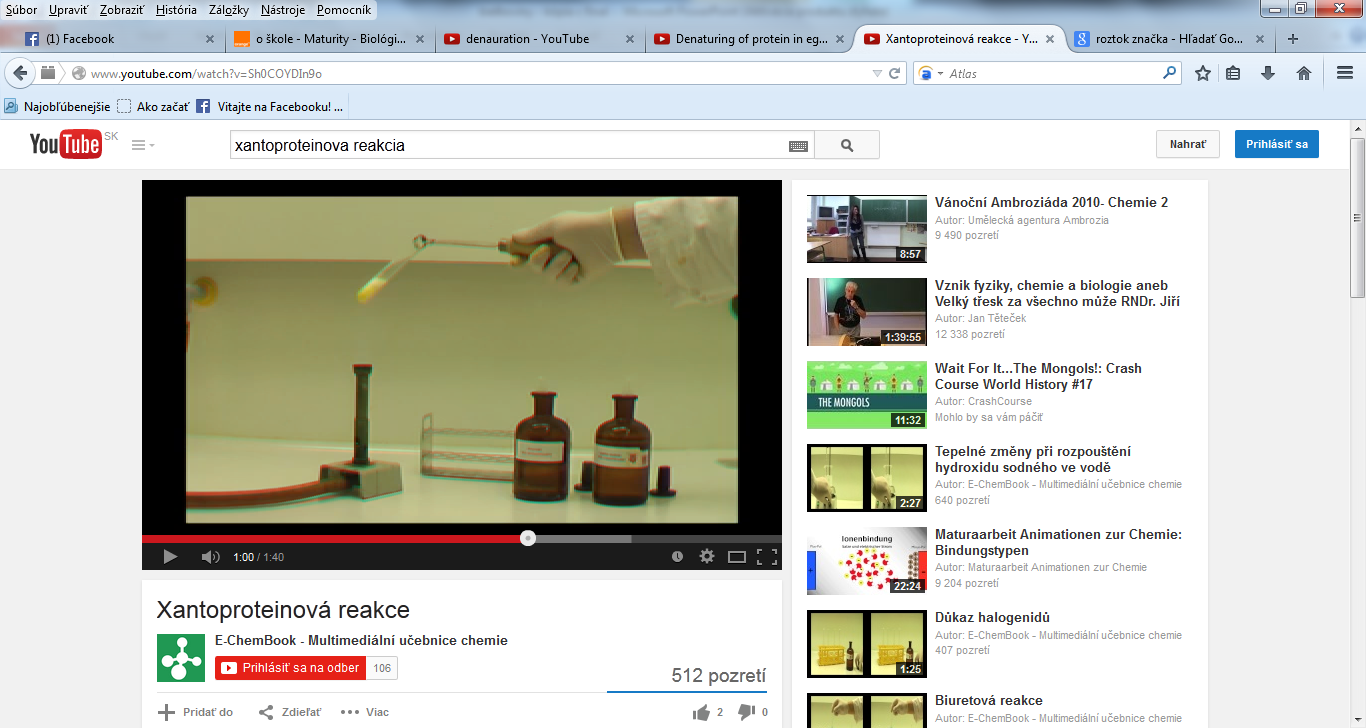
* **nevratná = \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_denaturácia**

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Praktický význam**:

Prečo bielkoviny varíme? denaturované bielkoviny sú \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



 b) **xantoproteínová reakcia** – k bielkovine pridáme HNO3

* - výsledkom je vyzrážanie (koagulácia) bielkoviny, čo sa prejaví žltým sfarbením