

## Proteini

Vrsta: Seminarski | Broj strana: 12

Увод

Биохемија

.....**NAMERNO UKLONJEN DEO TEKSTA**.....

Синтеза

Хемијска синтеза

.....**NAMERNO UKLONJEN DEO TEKSTA**.....

Структура

Примарна структура

Секундарна структура

.....**NAMERNO UKLONJEN DEO TEKSTA**.....

"Секундарна структура протеина" Секундарна структура протеина није непромењива, те су могуће конформационе промене везане за функционисање протеина, промене у околини.

Терцијална структура

Бочних група и бочних група

Бочних група и кичме

Квартална структура

Подела протеина

.....**NAMERNO UKLONJEN DEO TEKSTA**.....

Функција протеина

Ензими

.....**NAMERNO UKLONJEN DEO TEKSTA**.....

Ћелијска комуникација

Методe за одређивање структуре протеина

Познатије методe за одређивање функционисања протеина су:

Протеини у исхрани

Закључак

Беланчевине су због свог великог значаја за живот назване још и протеинима, јер грчки ПРОТОС значи први, најважнији. Раније су све материје, које по својим особинама личе на беланце јајета убрајане у беланчевине. Међутим, данас се зна да су то сложена хемијска једињења чији је главни састојак азот. Оне су, после воде, највећи саставни део нашег тела, јер чине основу свих живих ћелија.

Мишићи, коса- сва телесна ткива састављена су од беланчевина. Како се сва ова ткива у току свакодневних животних процеса троше, то за њихову обнову као и растење беланчевине представљају неопходан и незамењив материјал. Осим тога, оне играју значајну улогу у преношењу воде у организму, као и стварању заштитних материја у случају оболења. Као извор енергије и топлоте могу се упоредити са угњеним хидратима, мада је искључива употреба беланчевина као извора енергије непожељна и са економске и са физиолошке тачке гледишта. У погледу хранљиве вредности, беланчевине се међусобно разликују.

Не постоји ниједна беланћевина која би комплетно садржавала све састојке који су организму потребни. Ова чињеница приморава човека да се храни мешовитом храном, тј.

и биљном и животињском. Главни извори беланчевина животињског порекла су месо, риба, млеко, млечни производи и јаја, а биљног жита и њихови производи (брашно, хлеб, теста), кромпир, махунасти плодови итд.

За одредђивање потребне количине беланчевина у нашој исхрани најмеродавнији су чиниоци старост, здравствено стање и природа посла који се обавља. Уопште се узима да је дневна потреба одраслих, здравих особа 1 грам беланчевина на 1 кг телесне тежине. Сматра се међутим, да су за правилну исхрану деце, која расту, потребне веће количине беланчевина-до 3 грама на 1 кг телесне тежине.

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE  
PREUZETI NA SAJTU. -----**

[www.maturskiradovi.net](http://www.maturskiradovi.net)

**MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: [maturskiradovi.net@gmail.com](mailto:maturskiradovi.net@gmail.com)**