

Содржина

1. Вовед (хистологија).....	3
2. Гликолиза.....	4
3. Краток преглед на гликолизата.....	7
4. Реакции и етапи на гликолизата.....	7
5. Разградување на гроздовиот шеќер (гликолиза).....	11
6. Заклучок.....	13
7. Литература.....	14

Хистологија-гликолиза

Вовед

Со гликолиза на гликозата се ослободуваат додатни количества енергија потребна за контракција. Гликолизата е анаеробна фаза во метаболизмот на мускулното ткиво.

Glikoliza

Гликолизата е метаболички процес кој е присутен во сите живи организми и за тоа не и е потребен кислород.

Гликолизата е прв чекор од процесот на распаѓање на шеќерот што се случува во цитоплазмата. Со процесот на една молекула гликоза се добиваат две молекули пирогроздова киселина, а при тоа се ствара енергија во форма на две молекули АТП.

На едена молекула од глукоза се произведуваат четири молекули на АТП, но две се истрошуваат при припремањето на келиите за влез во гликолизата.

Составот на овој процес е:



Почетната фосфорилација на гликозата е неопходна за да се дестабилизира молекулата од шестослојниот шеќер и се јавуваат два триози, односно два шеќери со по три јагленородни атоми.

За време на последните чекори на гликозата, четири фосфатни групи се префрлуваат на АДП фосфорилација, како бо се направиле четири молекули на АТП и две молекули на НАДХ копи се стварат по пат на оксидација. Со гликолизата се одделуваат во цитоплазмите на келиите.

Варењето на храната е основен процес, кој што дава хранителни состојки за организмот.

Физиолошки кај него храните се претвораат во форма на гликоза и слободни масни киселини.

Гликозата се метаболизира преку гликолиза и навлегува во циклусот на Кребс. Масните киселини преку Ацетилкоензим А исто така навлегуваат во циклусот на Кребс.

Претворени во гликоза и прости масни киселини хранливите состојки се примаат како "свое" од имуниот систем, чија основна функција во организмот е да го толерира "своето" и да го елиминира "туѓото".

-----**NAMERNO UKLONJEN DEO TEKSTA**-----

Човековите органи не можат да бидат максимално ефикасни при производството на енергија од јаглехидратите или масти, без помош на липоевата киселина. Таа е класифицирана како антиоксиданс, кој игра директна улога во заштитата на клетките од нанесените од кислородот штети. Покрај тоа, го снабдувањето на организмот со неколку различни антиоксиданти, вклучувајќи витамини Е и Ц, не би било успешно во отсуство на липоева киселина. Суштинска карактеристика на липоевата киселина е нејзината способност да функционира и при водена база и во базирана на масти средина.

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

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com