

## ROZDĚLENÍ BÍLKOVIN

- JEDNODUCHÉ BÍLKOVINY – jen peptidové řetězce, dle jejich uspořádání rozlišujeme:
  - a) fibrilární (skleroproteiny) – vláknitá struktura tvořena nataženými peptidickými řetězci, navzájem příčně spojenými. Jsou nerozpustné v...vodě..... Mají .....stavební.....funkci (pojivové a povrchové tkáně živočichů, vnitřní struktura buněk)  
*keratin* – protein povrchu těl obratlovců .....kůže, nehty, vlasy, peří, vlna.....  
*kolagen* – při zvýšené teplotě se mění v želatinu. ....kůže, šlachy, kosti, chrupavky.....
  - b) lobulární (sfropoteiny) – základní peptidické řetězce mají kulovitý tvar. Rozpustné ve vodě či v roztocích solí.  
*Albuminy* – zdroj AMK .....vaječný bílek, mléko, krevní sérum.....  
*Globuliny* – málo rozpustné ve vodě .....mléko, krevní sérum, vaječný bílek, tkáně.....  
*Histony* – obsahují zásadité AMK, v buňkách jader vázány na DNA
- SLOŽENÉ BÍLKOVINY – v peptidickém řetězci ze tzv. **prostetická skupina** – centrum biochemických pochodů. Dle povahy prostetické skupiny dělíme:
  - a) glykoproteiny – jejich PS jsou polysacharidy; ve slinách, vylučovány žaludeční stěnou
  - b) chromoproteiny – barevná složka; hemoglobin, myoglobin, cytochromy
  - c) metaloproteiny – komplexy bílkovin s kovy, přenos nebo uskladnění kovových iontů
  - d) lipoproteiny – PS = lipidy; stavba buněčných membrán
  - e) nukleoproteiny – PS = nukleové kyseliny; v buněčných stěnách

Výskyt proteinů: **vyhledejte vysoký výskyt, střední obsah a nízký obsah proteinů v potravě**