

Biološki važni spojevi

Aminokiseline i bjelančevine

1. Bjelančevine ili proteini su prirodni _____ koji nastaju povezivanjem velikog broja

2. Aminokiseline su organske molekule koje sadrže 2 funkcijske skupine: _____

i _____

3. Zaokruži T za točno ili N za netočno.

Aminokiseline se međusobno povezuju peptidnom vezom. T N

Peptidnom vezom mogu se povezivati samo iste aminokiseline. T N

Povezivanjem dviju aminokiselina nastaje dipeptid. T N

Povezivanjem velikog broja aminokiselina nastaje polipeptid. T N

U sastav prirodnih bjelančevina ulazi više od tisuću aminokiselina. T N

Aminokiseline imaju istodobno svojstva lužina i kiselina. T N

Kuglasti (globularni) proteini su topljivi u vodi. T N

Vlaknasti (fibrilarni) proteini su topljivi u vodi. T N

4. Aminokiseline u bjelančevinama dijelimo na _____ i _____

_____ aminokiseline u organizam unosimo hranom.

_____ aminokiseline stvaraju se u organizmu iz _____

i _____

5. Svojstva bjelančevina ovise o: _____

6. Zgrušavanje bjelančevina na temperaturi većoj od 42°C naziva se zgrušavanje ili _____

Proces narušavanja prirodne prostorne građe molekula bjelančevina zove se _____

Ti procesi događaju se uslijed: _____

7. Nabroji nekoliko bjelančevina u organizmu: _____

Biološki važni spojevi

Aminokiseline i bjelančevine

1. Bjelančevine ili proteini su prirodni _____ polimeri _____ koji nastaju povezivanjem velikog broja _____ aminokiselina. _____

2. Aminokiseline su organske molekule koje sadrže 2 funkcijske skupine: _____ amino skupinu (-NH₂) _____ i _____ karboksilnu skupinu (-COOH). _____

3. Zaokruži T za točno ili N za netočno.

Aminokiseline se međusobno povezuju peptidnom vezom.

T N

Peptidnom vezom mogu se povezivati samo iste aminokiseline.

T N

Povezivanjem dviju aminokiselina nastaje dipeptid.

T N

Povezivanjem velikog broja aminokiselina nastaje polipeptid.

T N

U sastav prirodnih bjelančevina ulazi više od tisuću aminokiselina.

T N

Aminokiseline imaju istodobno svojstva lužina i kiselina.

T N

Kuglasti (globularni) proteini su topljivi u vodi.

T N

Vlaknasti (fibrilarni) proteini su topljivi u vodi.

T N

4. Aminokiseline u bjelančevinama dijelimo na _____ esencijalne _____ i _____ neesencijalne. _____

_____ Esencijalne _____ aminokiseline u organizam unosimo hranom.

_____ Neesencijalne _____ aminokiseline stvaraju se u organizmu iz _____ ugljikohidrata _____

i _____ esencijalnih aminokiselina. _____

5. Svojstva bjelančevina ovise o: _____ broju, redoslijedu i vrstama povezanih aminokiselina. _____

6. Zgrušavanje bjelančevina na temperaturi većoj od 42°C naziva se zgrušavanje ili _____ koagulacija. _____

Proces narušavanja prirodne prostorne građe molekula bjelančevina zove se _____ denaturacija. _____

Ti procesi događaju se uslijed: _____ djelovanja kiselina, lužina, organskih otapala, pod utjecajem _____

_____ zračenja, zagrijavanjem _____

7. Nabroji nekoliko bjelančevina u organizmu: _____ hemoglobin, keratin, inzulin, kolagen _____