

Aminokyseliny (1. LF UK, NT)



Stránku je nutno sjednotit s jinou!

Tato stránka je tématicky totožná nebo velice podobná článku „Aminokyseliny“. Snažte se do něj její obsah včlenit, přesunuté části odmazat a nakonec na ní po úplném vyprázdnění vložení kódu #PŘESMĚRUJ [[Aminokyseliny]] vytvořit na doplněný článek přesměrování.

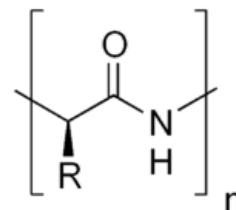
Aminokyseliny jsou základní stavební jednotky proteinů. Chemicky jsou to organické sloučeniny navzájem spojené peptidovou vazbou. V aminokyselině musí být přítomna alespoň jedna primární aminoskupina -NH_2 a současně alespoň jedna karboxylová skupina -COOH . Chemicky jsou to substituční deriváty karboxylových kyselin.

- 2-100 aminokyselin (monomerů) - peptidy
- 100 a více aminokyselin - proteiny

V přírodě bylo prokázáno více než 700 různých AMK. Proto také rozdělujeme AMK dle jejich výskytu:

- aminokyseliny nacházející se ve všech živých organismech
 - vázané v bílkovinách (21 proteinogenních AMK), peptidech nebo jako volné AMK
- aminokyseliny nacházející se jen v některých organismech
 - vázané v peptidech nebo jako volné AMK
 - nejsou složkami bílkovin

Proteinogenní aminokyseliny, nebo-li také kódované, se vyskytují v bílkovinách jako L-alfa-aminokyseliny (výjimkou je glycin). Je to dáno chemickým uspořádáním, které je nezbytné pro biogenní funkci. Konkrétní druhy aminokyselin, jejich posloupnost a prostorová struktura pak dávají proteinům jejich biologické vlastnosti.



Peptidová vazba

Struktura

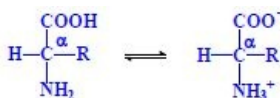
- aminoskupina (-NH_2 , volná, substituovaná)
- karboxylová skupina (-COOH)
- další funkční skupiny
 - hydroxylová -OH
 - sulfhydrylová (merkaptoskupina) -SH
 - sulfidová -S-R
 - guanidylová (-NH-C-NH_2)
 - fenylová aj. ()

Klasifikace

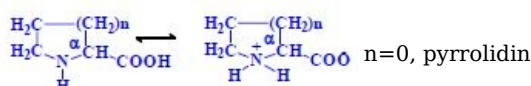
- dle struktury postranního řetězce a funkčních skupin
- dle polaridy postranního řetězce
 - polární
 - nepolární
- dle významu ve výživě člověka
 - esenciální = lidský organismus je neschopen vytvořit endogenně
 - valin, leucin, isoleucin, fenylalanin, lysin, methionin, tryptofan, threonin
 - podmíněně esenciální = esenciální při nepřítomnosti prekurzorů či nezralosti enzymatických systémů
 - arginin, histidin
 - plně neesenciální
 - glycin, alanin, serin, cystein, kyselina asparagová a asparagin, glutamová kyselina a glutamin, selenocystein, tyrosin, prolin

Rozšířená klasifikace

- 19 α -aminokyselin s primární aminoskupinou (-NH_2)



- 1 α -aminokyselina se sekundární aminoskupinou (-NH-)

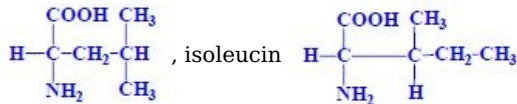
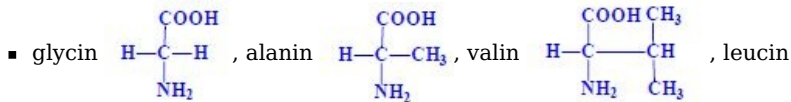


- 18 aminokyselin = chirální sloučeniny řady L
 - triviální názvy, systematické názvy, symboly (třípísmenné, jednopísmenné)

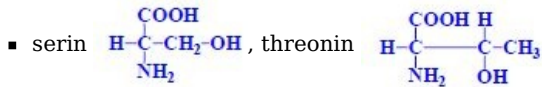
Klasifikace základních aminokyselin

Podle struktury postranního řetězce a funkčních skupin

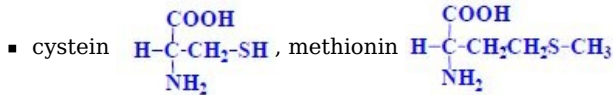
- alifatické s nesubstituovaným řetězcem



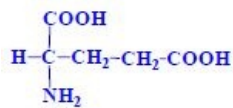
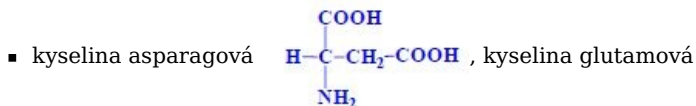
- alifatické hydroxyaminokyseliny



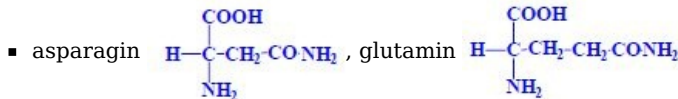
- alifatické sirné



- s karboxylovou skupinou v postranním řetězci (monoaminodikarboxylové, kyselé)

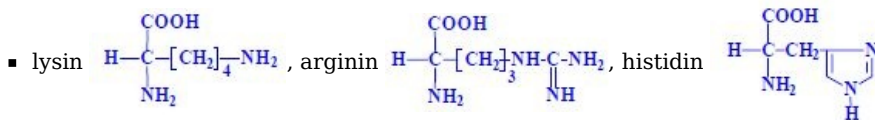


- jejich monoamidy (s karboxamidovou skupinou v postranním řetězci)

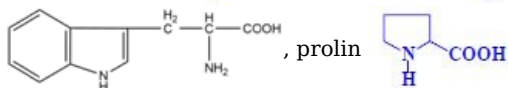
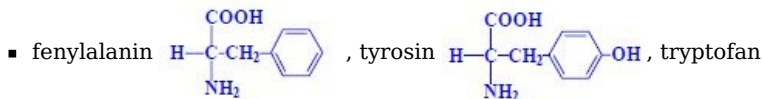


- s bazickými skupinami v postranním řetězci

- aminoskupina
- guanidylová skupina
- imidazoylový cyklus



- s aromatickým (heterocyklickým) postranním řetězcem



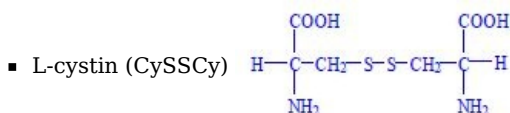
Podle polaritý postranního řetězce a jeho iontové formy (v neutrálním prostředí)

- nepolární, hydrofobní
 - Val, Leu, Ile, Phe, Tyr, Met, Pro;
 - někdy Gly, Ala, Trp (amfifilní)
- polární, hydrofilní
 - Ser, Thr, Cys, Asp, Glu, Asn, Gln, Lys, Arg, His
 - Hydrofilní (podle iontové formy postranního řetězce v neutrálním prostředí)
 - neutrální (nemá elektrický náboj): většina
 - kyselé (záporný náboj): Asp, Glu
 - bazické (kladný náboj): Lys, Arg, His

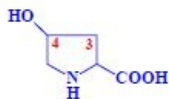
Zástupci

Deriváty základních proteinogenních aminokyselin

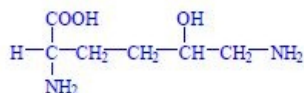
- vznik specifickou modifikací



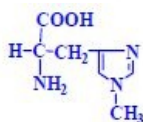
- 4-hydroxy-L-prolin (Hyp)



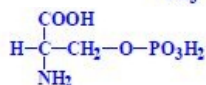
- 5-hydroxy-L-lysin (Hyl)



- 3-methyl-L-histidin



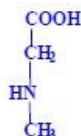
- O-fosfo-L-serin



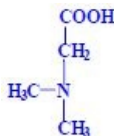
Další nebílkovinné aminokyseliny

N-substituované α-aminokyseliny

- N-methylglycin (sarkosin)

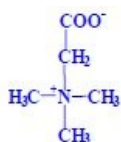


, N,N-dimethylglycin

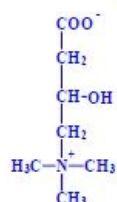


, N,N,N-

trimethylglycin

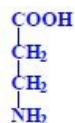


- L-karnitin



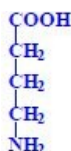
(3-hydroxy-4-trimethylaminobutyrate, vitamin Bt)

- β-alanin (3-aminopropionová kyselina)



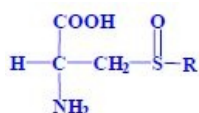
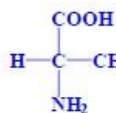
, γ-aminomáselná (4-aminomáselná)

kyselina (GABA)



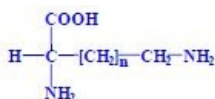
Sírné aminokyseliny

- S-alk(en)yl-L-cysteiny

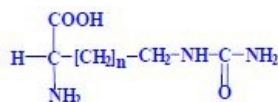


Bazické aminokyseliny a příbuzné sloučeniny

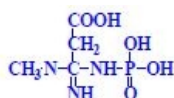
- L-ornithin (n = 2)



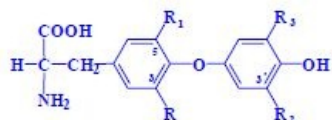
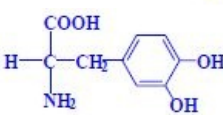
- L-citrullin (n = 2, karbamoylderivát ornithinu)



- kreatin-fosfát



Aromatické aminokyseliny

- tetraiodothyronin (thyroxin), $R = R_1 = R_2 = R_3 = I$
- 
- 3,4-dihydroxy-L-fenylalanin (DOPA)
- 

Esenciální aminokyseliny

potraviný deficitní některými aminokyselinami

- Lys – obiloviny (rostlinné proteiny obecně)
- Met – mléko, maso
- Thr – pšenice, žito
- Trp – kasein, kukuřice, rýže

Fyzikálně-chemické vlastnosti

Fyzikálně-chemické vlastnosti

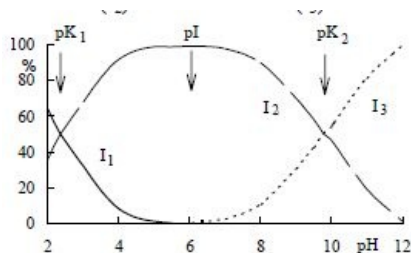
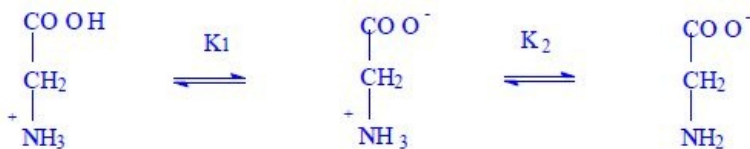
- acidobazické (pK a pI)
- optické
- senzorické

Acidobazické vlastnosti (Gly)

ion I_1 (kation)	ion I_2 (amfion)	ion I_3 (anion)
volný náboj +1	volný náboj 0	volný náboj -1
pH < 2	pH \approx 6	pH > 10

Závislost iontových forem Gly na pH

kation (I_1) \rightarrow amfion (I_2) \rightarrow anion (I_3)



Optické vlastnosti

- Gly = výjimka
- většina = chirální atom C_{α} ... 2 optické isomery (enantiomery)
- některé 2 chirální centra... Ile, Thr, Hyp, CySSCy

L- a D-aminokyseliny, L-aminokyseliny = (S)-stereoisomery, *výjimka*: L-cystein = (R)-stereoisomer

D-aminokyseliny = (R)-stereoisomery

Obsah

- L-aminokyselina tj.: (S)-aminokyselina $\begin{array}{c} \text{COO}^- \\ | \\ \text{H}_3\text{N}^+ - \text{C} - \text{H} \\ | \\ \text{R} \end{array}$
- D-aminokyselina tj.: (R)-aminokyselina $\begin{array}{c} \text{COO}^- \\ | \\ \text{H} - \text{C} - \text{NH}_3^+ \\ | \\ \text{R} \end{array}$

Diastereoisomery aminokyselin

- L-isoleucin (2S, 3S)-isoleucin $\begin{array}{c} \text{COOH} \\ | \\ \text{H}_2\text{N} - \text{C} - \text{H} \\ | \\ \text{H}_3\text{C} - \text{C} - \text{H} \\ | \\ \text{CH}_2 \\ | \\ \text{CH}_3 \end{array}$
- D-isoleucin (2R, 3R)-isoleucin $\begin{array}{c} \text{COOH} \\ | \\ \text{H} - \text{C} - \text{NH}_2 \\ | \\ \text{H} - \text{C} - \text{CH}_3 \\ | \\ \text{CH}_2 \\ | \\ \text{CH}_3 \end{array}$
- L-allo-isoleucin (2S, 3R)-isoleucin $\begin{array}{c} \text{COOH} \\ | \\ \text{H}_2\text{N} - \text{C} - \text{H} \\ | \\ \text{H} - \text{C} - \text{CH}_3 \\ | \\ \text{CH}_2 \\ | \\ \text{CH}_3 \end{array}$
- D-allo-isoleucin (2R, 3S)-isoleucin $\begin{array}{c} \text{COOH} \\ | \\ \text{H} - \text{C} - \text{NH}_2 \\ | \\ \text{H}_3\text{C} - \text{C} - \text{H} \\ | \\ \text{CH}_2 \\ | \\ \text{CH}_3 \end{array}$

Organoleptické vlastnosti

- sladké - Gly, Ala, Thr, Pro
- kyselé - Asp, Glu
- hořké - Leu, Ile, Phe, Tyr, Trp
- indiferentní - ostatní

Unikátní vlastnosti = chuť umami

- natrium-hydrogen-glutamát $\begin{array}{c} \text{COONa} \\ | \\ \text{H} - \text{C} - \text{CH}_2 - \text{CH}_2 - \text{COO}^- \\ | \\ \text{NH}_3^+ \end{array}$

Odkazy

Související články

- Peptidy (1. LF UK, NT)
- Bílkoviny (1. LF UK, NT)
- Aminokyseliny, peptidy, bílkoviny (1. LF UK, NT)

Zdroj

- 2. AMINOKYSELINY, PEPTIDY, BÍLKOVINY [online]. [cit. 2012-03-10]. <<https://el.lf1.cuni.cz/p51525121/>>.

Použitá literatura

- VELÍŠEK, Jan a Jana HAJŠLOVÁ. *Chemie potravin*. 2. 3. vydání. Tábor : OSSIS, 2009. ISBN 978-80-86659-17-6.
- SVAČINA, Štěpán, et al. *Klinická dietologie*. 1. vydání. Praha : Grada, 2008. ISBN 978-80-247-2256-6.