

BELJAKOVINE

Beljakovine imenujemo tudi proteini.

- Beljakovine so izredno velike molekule, zgrajene iz več tisoč ali več aminokislin.
- Aminokisliline so med seboj povezane s peptidno vezjo.
- Molska masa beljakovin znaša od nekaj tisoč do nekaj milijonov g/mol.

Beljakovine imajo nekaj posebnih lastnosti:

- pri višjih temperaturah beljakovine koagulirajo (zakrknejo),
- koagulacijo beljakovin povzročajo še:kislina in baze, encimi, alkohol, soli težkih kovin, alkaloidi in strojili(tanin),
- beljakovine so slabše topne v vodi in tvorijo koloidne raztopine ali gele.

Nekatere beljakovine so bolj odporne.

Beljakovine, ki so v perju, dlakah, laseh in nohtih vsebujejo veliko žvepla in so odporne proti encimom.

So tudi slabo topne v vodi.

Zgradba beljakovin

- **Beljakovine sestavlja lahko samo do dvajset različnih aminokislin.**
- V beljakovinski molekuli je lahko več sto tisoč enot aminokislin.
- Če se v celi beljakovinski molekuli zamenja ena sama aminokislina se beljakovina spremeni.

Zgradbo beljakovin določa DNK

- Ravno zaradi te lastnosti smo tako različni.
- Le najbližji sorodniki imajo skoraj enake beljakovinske molekule in so zato lahko darovalci organov, da te organe telo prejemnika ne zavrne.