

# DELITEV BELJAKOVIN

Beljakovine lahko razdelimo po njihovi zgradbi in po njihovih lastnostih.

# Po zgradbi delimo beljakovine na:

- enostavne ali **proteine** in sestavljene ali **proteide**.
- Enostavne beljakovine so sestavljene iz izključno aminokislinskih ostankov.
- Delimo jih na **nitaste** in **kroglaste**.

# Nitaste so netopne v vodi.

- Tvorijo odporne beljakovine kosti, veziv, svile, perja, volne, dlak, las in nohtov.
- Proteinske enote so močnejše povezane in so zato manj občutljive na delovanje toplote.

# Kroglaste so topne v vodi.

- Najdemo jih v jajcih, mleku, krvi in ostalih delih.
- Tudi encimi in nosilci odpornosti so iz teh beljakovin .
- Te beljakovine so zelo občutljive na temperaturne spremembe.

# PROTEIDI

**Proteidi** imajo poleg enostavne beljakovine še nebeljakovinski del,

ki je lahko kislina (fosfoproteidi, nukleoproteidi),

ogljikov hidrat (glikoproteidi)

ali barvilo (kromoproteidi).

# Beljakovine delimo tudi glede na njihovo delovanje na:

- regulatorje procesov (encimi, hormoni)
- transportni proteini (različna barvila prenos plinov)
- vzdrževalci ravnotežja v telesnih tekočinah

- obrambne beljakovine (imunoproteidi)
- vir energije
- strukturni proteidi
- beljakovine, ki omogočajo pretok snovi skozi membrane.