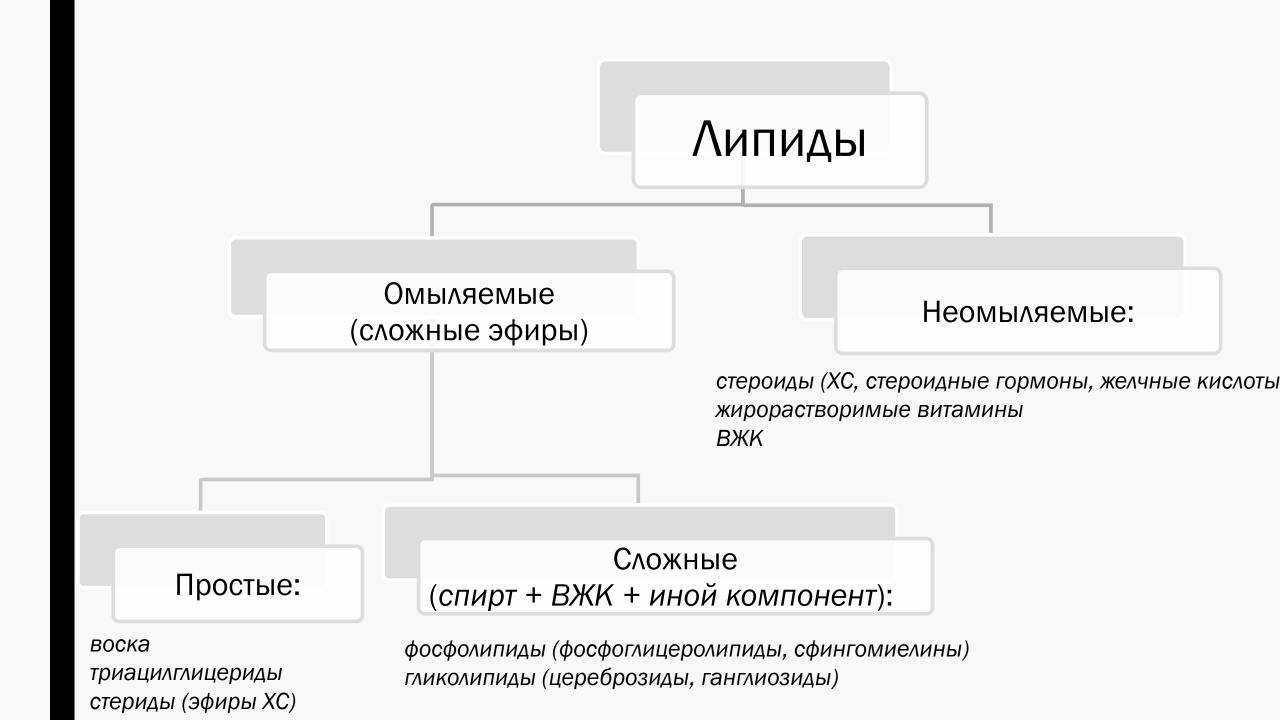
ЛИПИДЫ

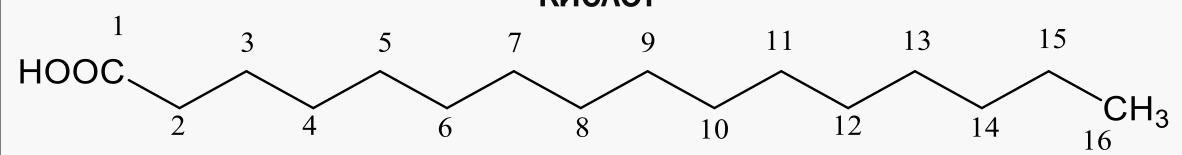


Липиды - это

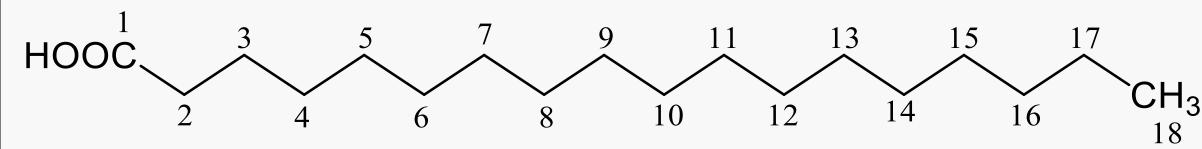
большая гетерогенная группа веществ биологического происхождения, которые легко растворяются в органических растворителях: метаноле, ацетоне, хлороформе и бензоле. В то же время эти вещества практически не растворяются или очень слабо растворяются в воде.



Конформационное строение высших <u>предельных</u> жирных кислот

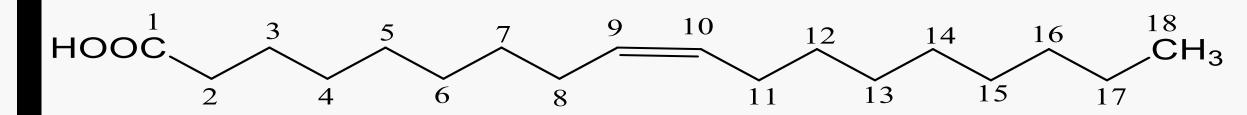


 $C_{15}H_{31}COOH$ - пальмитиновая кислота

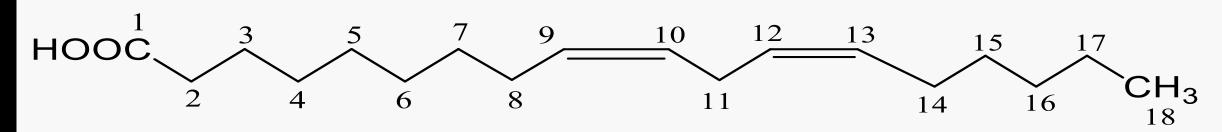


С₁₇Н₃₅СООН - стеариновая кислота

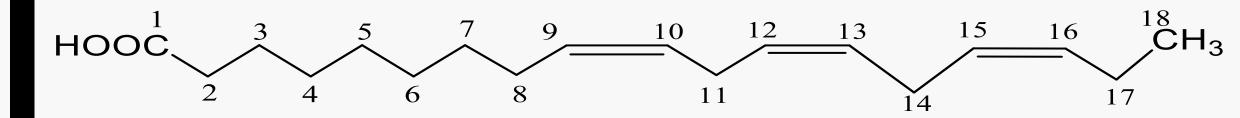
Конформационное строение высших <u>непредельных</u> жирных кислот



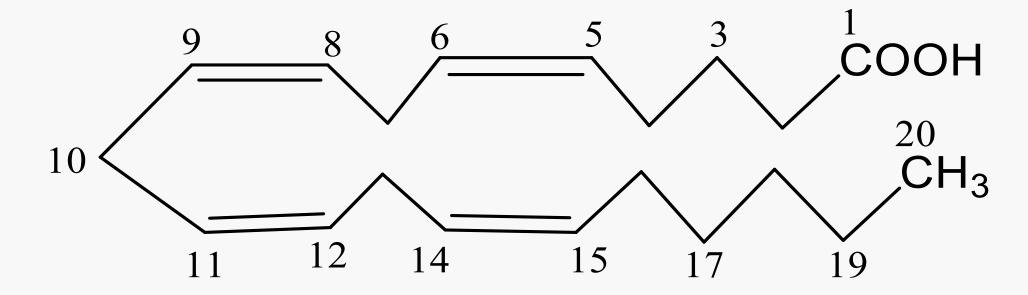
 $C_{17}H_{33}COOH$ – олеиновая кислота : C(9) = C(10)



 $C_{17}H_{31}COOH$ – линолевая кислота : C(9) = C(10), C(12) = C(13)

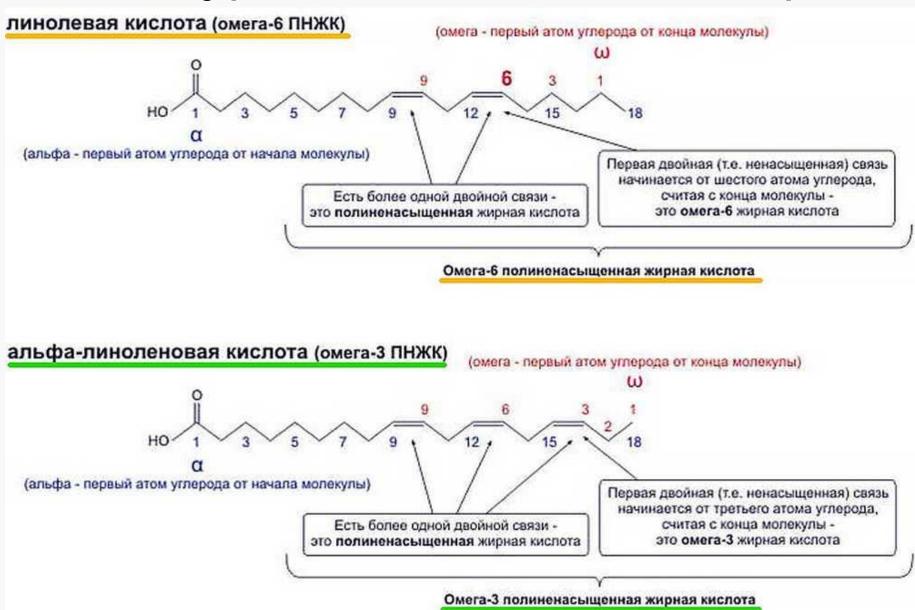


 $C_{17}H_{29}COOH$ – линоленовая кислота : C(9) = C(10), C(12) = C(13), C(15) = C(16)

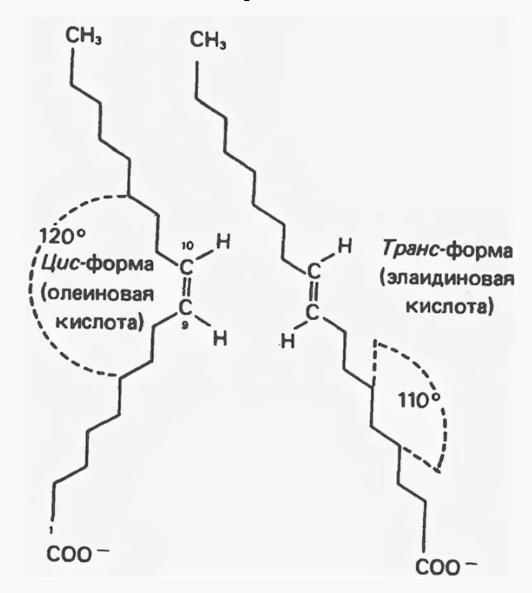


 $C_{19}H_{31}COOH$ – арахидоновая кислота : C(5) = C(6), C(8) = C(9), C(11) = C(12), C(14) = C(15)

Номенклатура ненасыщенных жирных кислот



Изомерия ВЖК



cis - ВЖК повышают текучесть биологических мембран

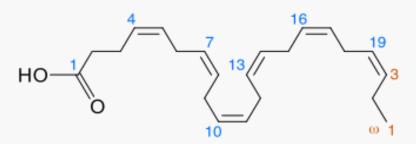
Основные омега-3 полиненасыщенные жирные кислоты:

Эйкозапентаеновая кислота (ЭПК)

- Жирная рыба (тунец, скумбрия, минтай, семга, форель, анчоусы)
- Семена льна и чиа
- Растительные масла

Докозагексаеновая кислота (ДГК)

- Жирная рыба морских пород (форель, сардины, скумбрия, сельдь, семга)
- Печень трески
- Черная икра
- Морепродукты (криль, креветки)



Особенности природных ВЖК

- Содержат четное число атомов С (12,14,16,18...); чаще всего
 N=16 и 18
- Имеют нормальное строение, без разветвлений
- Являются монокарбоновыми
- Непредельные ВЖК находятся в сіз-конфигурации
- Непредельные ВЖК имеют несопряженные связи

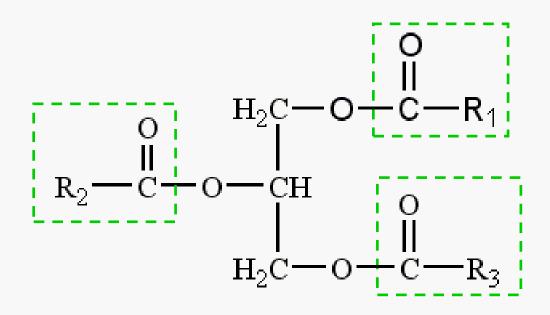
Биологическая роль ВЖК

 ■ Входят в состав большинства липидов организма человека (ТАГ, ФЛ)

 Входят в состав сфинголипидов клеток головного мозга центральной нервной системы

■ Являются важнейшими источниками энергии («топливные молекулы») для всех тканей кроме эндоплазматического ретикулума, центральной нервной системы, мозгового слоя надпочечников

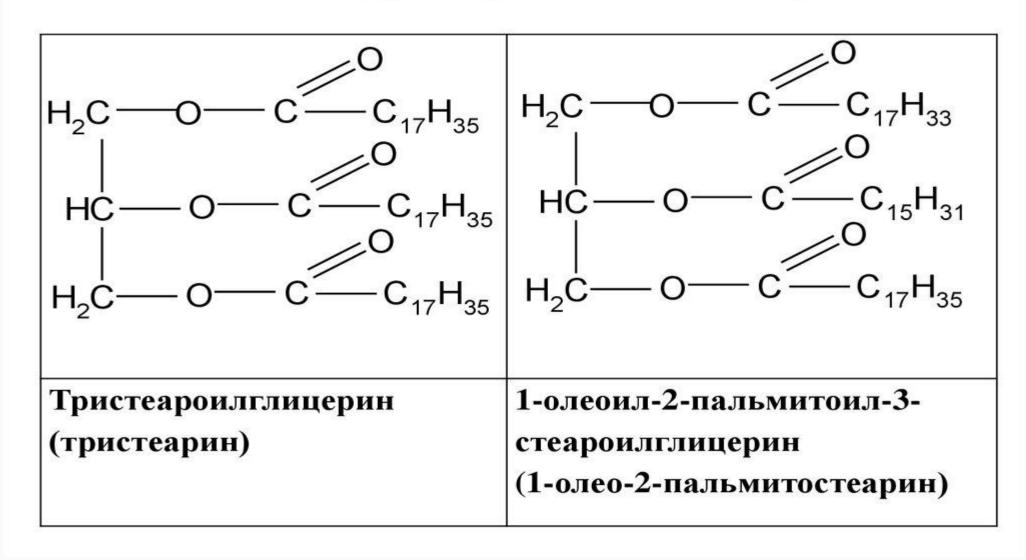
ТАГ - триацилглицерины сложные эфиры глицерина и карбоновых кислот



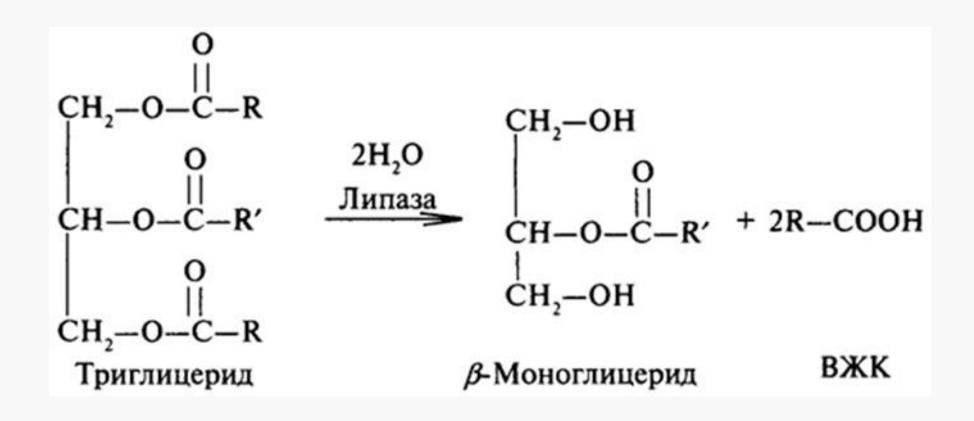
ТАГ в основном локализуются в жировой ткани, бывают липидные капли в цитоплазме других клеток.

Триацилглицерины, содержащие остатки одинаковых жирных кислот, называются **простыми**, разные остатки — **смешанными**.

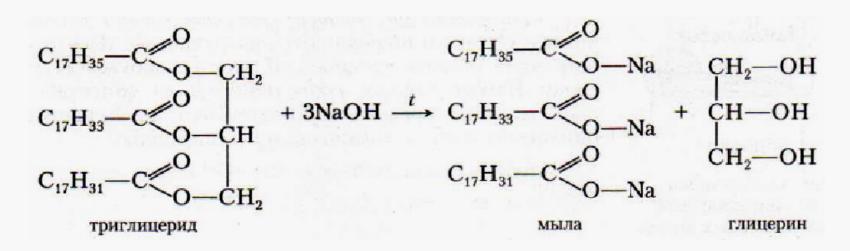
Номенклатура триацилглицеринов



Переваривание жиров - гидролиз ТАГ



Омыление в щелочной среде – реакция не обратима





Реакции присоединения:

≻гидрирование

$$\begin{array}{c} O \\ CH_{2}-O-\overset{\parallel}{C}-(CH_{2})_{7}-CH=CH-(CH_{2})_{7}-CH_{3} \\ | O \\ CH-O-\overset{\parallel}{C}-C_{15}H_{31} \\ | O \\ CH_{2}-O-\overset{\parallel}{C}-(CH_{2})_{7}-CH=CH-(CH_{2})_{7}-CH_{3} \\ | CH_{2}-O-\overset{\parallel}{C}-C_{15}H_{31} \\ | O \\ CH_{2}-O-\overset{\parallel}{C}-C_{15}H_{31} \\ | O \\ CH_{2}-O-\overset{\parallel}{C}-C_{15}H_{35} \\ | CH_{2}-O-\overset{\parallel}{C}-C_{15}H_{35} \\ | CH_{2}-O-\overset{\parallel}{C}-C_{17}H_{35} \\ |$$

▶йодирование

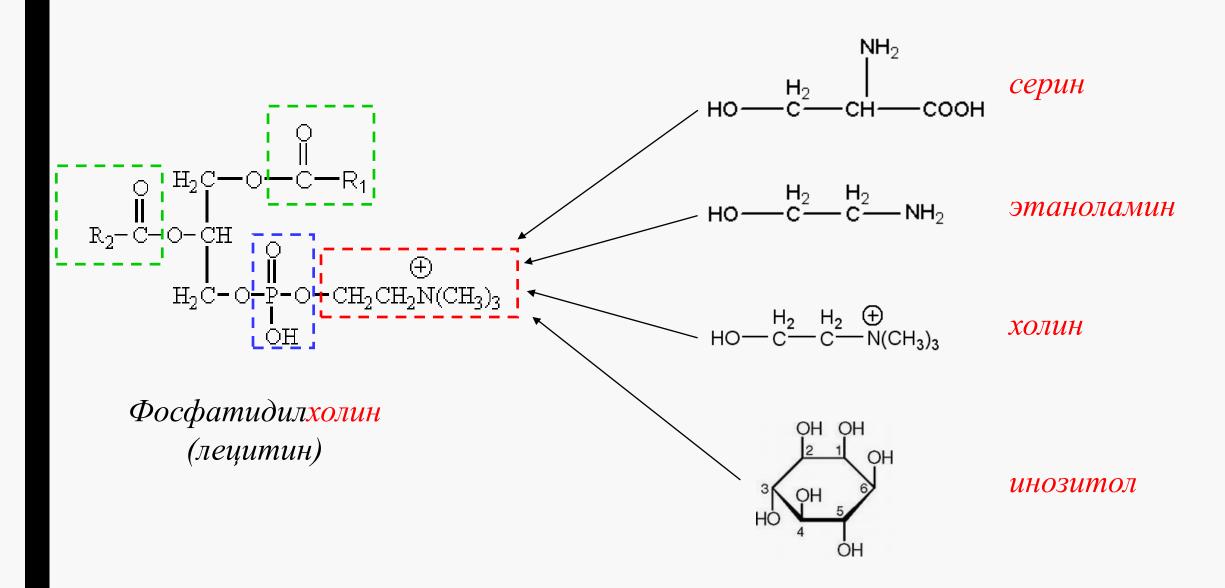
$$\begin{array}{c} CH_2-O-\overset{O}{C}-(CH_2)_7-CH=CH-(CH_2)_7-CH_3 \\ | & O \\ CH-O-\overset{C}{C}-C_{15}H_{31} \\ | & O \\ CH_2-O-\overset{C}{C}-C_{17}H_{35} \end{array} + I_2 \xrightarrow{CH_2-O-\overset{C}{C}-(CH_2)_7-CH-CH-(CH_2)_7-CH_3} \\ | & CH_2-O-\overset{C}{C}-C_{15}H_{31} \\ | & O \\ CH_2-O-\overset{C}{C}-C_{17}H_{35} \end{array}$$

Фосфолипиды

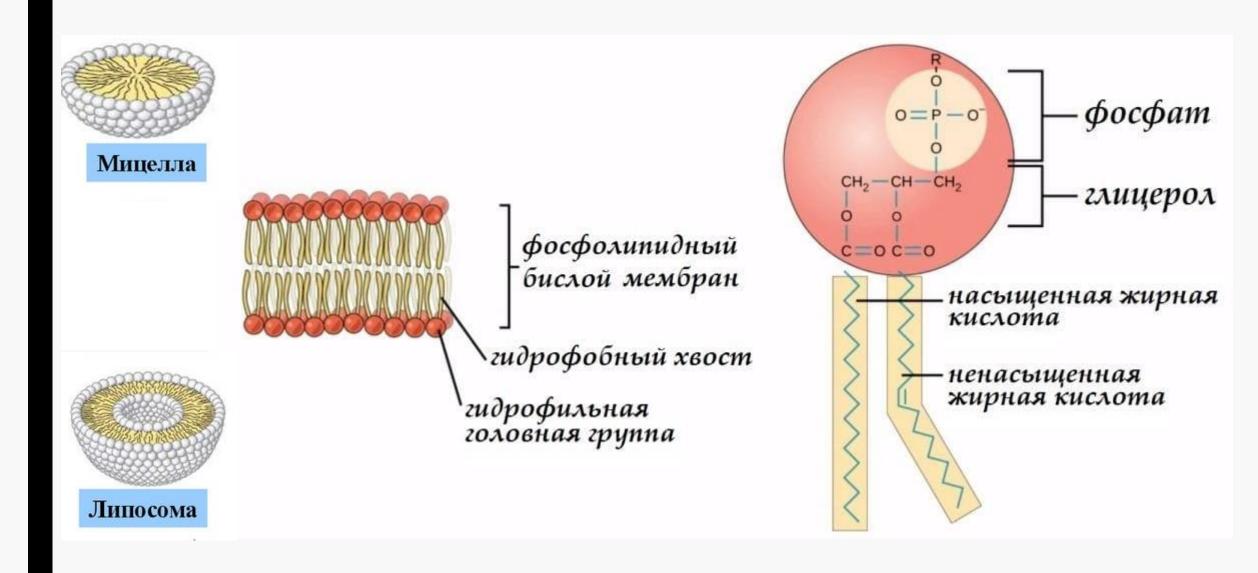
Фосфолипиды (глицерофосфолипиды)— омыляемые сложные липиды, при гидролизе которых образуются жирные кислоты, спирты, фосфорная кислота, а также аминоспирты и другие соединения.



Фосфоглицеролипиды



Амфифильность фосфолипидов

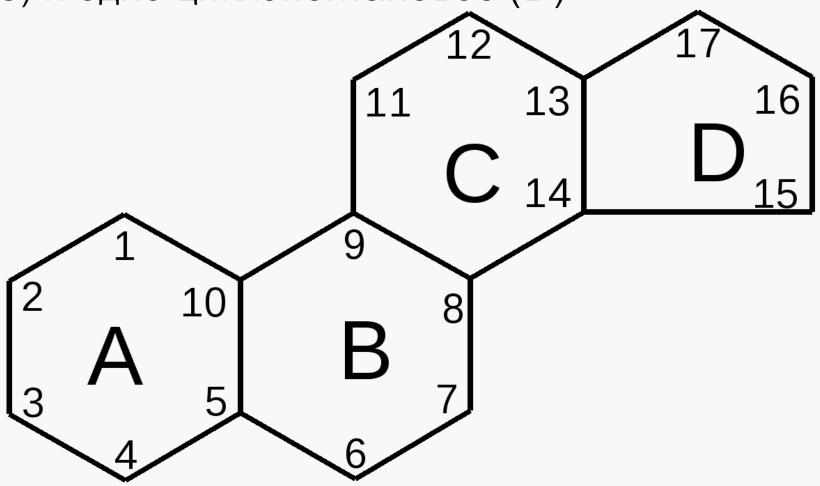


Биологическая роль ФЛ

- Структурный компонент клеточных мембран обеспечивают эластичность и текучесть мембран;
- Входят в состав липопротеинов плазмы крови;
- Входят в состав желчи, обладают эмульгирующим действием, поддерживают растворимость гидрофобных веществ;
- ➤ Очищенные ФЛ применяют в фармации, косметики и продуктах питания.

Неомыляемые липиды

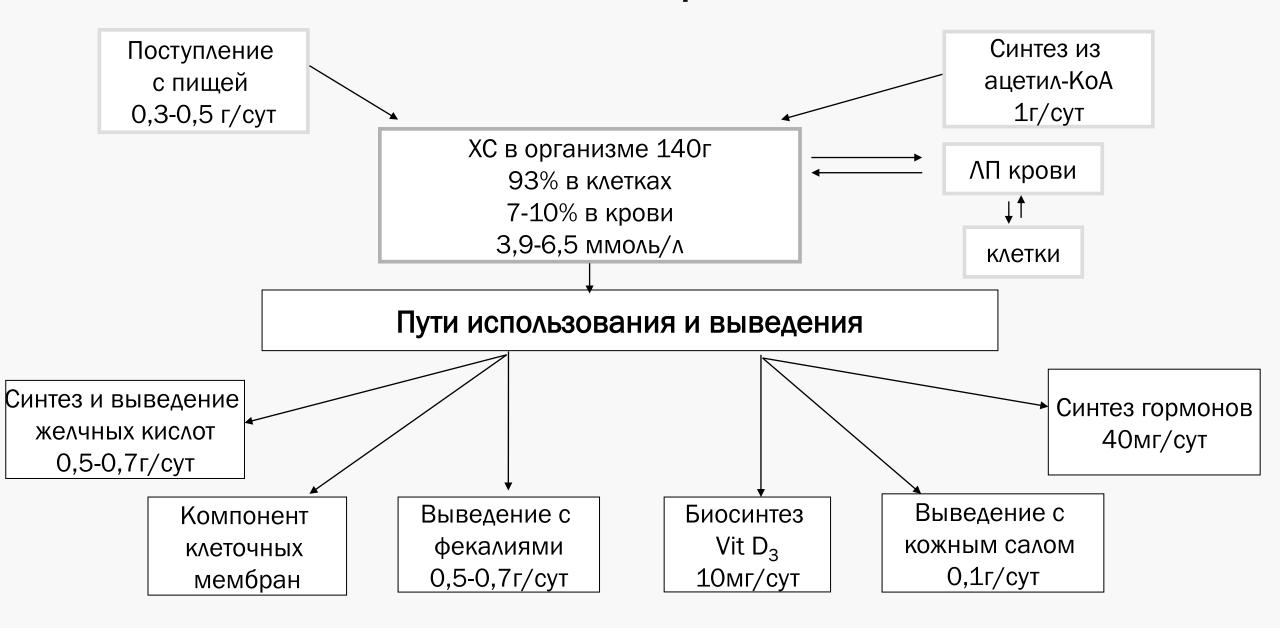
Стероиды - основу их структуры составляет стеран, частями которого являются три циклогексановых кольца (обозначаются A, B и C) и одно циклопентановое (D).



Холестерол



Фонд ХС в организме



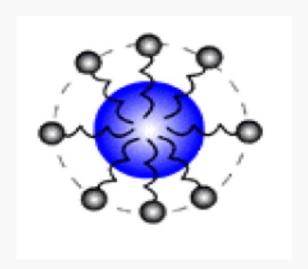
Желчные кислоты

Первичные

Вторичные

Биологическая роль желчных кислот

1. Эмульгируют липиды, увеличивая их поверхность в 104 раза



- 2. Стабилизируют образовавшуюся эмульсию
- 3. Обеспечивают всасывание продуктов переваривания липидов, формируя водорастворимую мицеллу
- 4. Участвуют во всасывании жирорастворимых витаминов и холестерола

Представители неомыляемых липидов

Половой гормон: способствует наступлению и сохранению беременности

Гормон стресса: участвует во многих обменных процессах

$$H_3CO$$
 CH_3
 CH_3
 H_3CO
 $[CH_2-CH=C-CH_2]_{\overline{n}}$

Витоминоподобные вещества – убихиноны: компонент дыхательной цепи и главный антиоксидант митохондрий.

Биологические функции липидов:

структурная (ХС, ФЛ - компоненты биологических мембран) энергетическая (при окислении 1 г - 9,1 ккал; 38,9 кДж резервная или депонирующая (ТАГ) регуляторная (стероидные гормоны, жирорастворимые витамины) электроизоляционная (сфингомиелины и гликосфинголилиды) источники эндогенной воды (при окислении 100г - 105-107 г воды) транспортная (ФЛ) теплоизоляционная (создание термоизоляционных покровов) механо-защитная ($\Phi\Lambda$, $TA\Gamma$)

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!