**Bielkoviny- proteíny**

* -viacprvkové zlúčeniny uhlíka, kyslíka , dusíka, niekedy obsahujú aj síru
* základnou stavebnou jednotkou bielkovín sú **aminokyseliny**
* aminokyseliny sú v bielkovinách pospájané **peptidovou väzbou**, vytvárajú dlhé reťazce- makromolekulové látky
* všeobecný vzorec aminokyselín



-COOH je karboxylová skupina

-NH2 je aminoskupina

-R- uhľovodíkový zvyšok- týmto zvyškom sa jednotlivé aminokyseliny líšia, najednoduchšia aminokyselina je glycín, ktorá vznikne ta, že namiesto R dáme vodík-H

* schopnosť vytvárať bielkoviny z anorganických látok majú len rastliny, živočíchy a človek musia príjmať bielkoviny formou potravy
* funkcia bielkovín: stavebá- keratín (vlasy), katalytická- enzýmy( pepsín), regulačná- hormóny(inzulín), transportná- hemoglobín, obranná- protilátky
* rozdelenie bielkovín podľa pôvodu:

 **rastlinného**- sója

**živočíšneho**- mlieko

**Úloha**: Roztrieď potraviny bohaté na bielkoviny podľa pôvodu: šošovica, tvaroh, vajíčka, fazuľa, mäso