

OBSAH

1. SACHARIDY	7
1.1 Funkce sacharidů	7
1.2 Rozdělení sacharidů	8
1.3 Monosacharydy	9
1.3.1 Konfigurace a konformace.....	9
1.3.2 Výskyt jednotlivých monosacharidů	14
1.3.3 Reakce sacharidů	16
1.4 Oligosacharydy	24
1.4.1 Disacharydy	24
1.4.2 Trisacharydy	27
1.5 Polysacharydy	28
1.5.1 Homopolysacharydy	29
1.5.1.1 Strukturální (stavební) polysacharydy	29
1.5.1.2 Zásobní (rezervní) polysacharydy	29
1.5.2 Heteropolysacharydy	34
1.5.2.1 Heteropolysacharydy na bázi uronových kyselin	35
1.5.2.2 Mukopolysacharydy	36
1.6 Heteroglykosidy	36
1.6.1 Glykoproteiny	41
1.6.2 Peptidoglykany	42
1.6.3 Lipopolysacharydy	42
2. LIPIDY	43
2.1 Dělení lipidů	43
2.2 Funkce lipidů	44
2.3 Mastné kyseliny	44
2.3.1 Struktura a názvosloví mastných kyselin	42
2.3.2 Nasycené mastné kyseliny	45
2.3.3 Nenasycené mastné kyseliny s jednou dvojní vazbou (monoenoové)	47
2.3.4 Nenasycené mastné kyseliny s několika dvojnými vazbami (polyenoové)	48
2.3.5 Mastné kyseliny s trojnými vazbami a různými substituenty	49

2.4 Homolipidy	50
2.4.1 Estery jednosytných alkoholů	50
2.4.2 Estery glykolů	51
2.4.3 Estery glycerolu	52
2.4.4 Estery vícesytných alkoholů	54
2.5 Heterolipidy	54
2.5.1 Fosfolipidy	54
2.5.1.1 Fosfatidy	55
2.5.1.2 Lysofatosfatidy	56
2.5.1.3 Plasmalogeny	56
2.5.1.4 Sfingofosfolipidy.....	57
2.5.2 Ceramidy a cerebrosidy	58
2.5.3 Glykolipidy	58
2.5.4 Sulfolipidy a sírany	59
2.5.5 Sialolipidy	59
2.6 Komplexní lipidy	59
2.6.1 Lipoproteiny	59
2.6.2 Mukolipidy	62
2.7 Doprovodné látky lipidů	62
2.7.1 Uhlovodíky a alifatické alkoholy	63
2.7.2 Steroidy.....	63
2.7.2.1 Steroidní uhlovodíky	63
2.7.2.2 Steroly	65
2.7.2.3 Žlučové kyseliny	67
2.7.2.4 Steroidní hormony	68
2.7.2.5 Kalciiferoly	70
2.7.2.6 Steroidní alkaloidy	71
2.7.3 Lipofilní vitaminy a barviva	71
3. AMINOKYSELINY, PEPTIDY A PROTEINY	72
3.1 Aminokyseliny	72
3.1.1 Základní aminokyseliny a jejich dělení	74
3.1.2 Méně obvyklé aminokyseliny	81

3.1.3 Fyzikální vlastnosti aminokyselin	83
3.2 Peptidy	85
3.2.1 Oligopeptidy	87
3.2.2 Polypeptidy	91
3.3 Proteiny	93
3.3.1 Dělení proteinů a jejich funkce	93
3.3.2 Klasifikace a názvosloví proteinů	95
3.3.3 Struktura proteinů	97
3.3.3.1 Primární struktura	98
3.3.3.2 Sekundární struktura	98
3.3.3.3 Terciární struktura	102
3.3.3.4 Kvarterní struktura	103
3.3.4 Globulární proteiny	104
3.3.5 Fibrilární proteiny	105
3.3.6 Proteiny s konstrukční a podpůrnou funkcí	105
3.3.6.1 Kolageny	105
3.3.6.2 Elastiny	107
3.3.6.3 Keratiny	108
3.3.7 Proteiny transportní a skladovací	109
3.3.7.1 Proteiny krve	109
3.3.7.2 Proteiny mléka	112
3.3.7.3 Proteiny vajec	113
3.3.7.4 Rostlinné proteiny	115
3.3.8 Proteiny kontraktilních a pohybových orgánů	115
3.3.9 Proteiny s ochrannou funkcí	118
3.3.10 Modifikované proteiny	119
4. NUKLEOTIDY A NUKLEOVÉ KYSELINY	121
4.1 Význam nukleotidů	121
4.2 Složení nukleotidů	122
4.2.1 Nomenklatura nukleotidů	125
4.3 Významné nukleotidy	127
4.3.1 Sloučeniny nukleotidů a cukrů	129

4.4 Nukleotidové kofaktory	130
4.4.1 Pyridinové kofaktory	130
4.4.2 Flavinové kofaktory	131
4.4.3 Koenzym A	132
4.5 Struktura molekul nukleových kyselin	133
4.5.1 Deoxyribonukleová kyselina, DNA	135
4.5.2 Ribonukleové kyseliny	138
4.5.2.1 Mediátorová ribonukleová kyselina, mRNA	140
4.5.2.2 Ribosomální ribonukleová kyselina, rRNA	140
4.5.2.3 Transferová ribonukleová kyselina, tRNA	141
5. KONTROLNÍ OTÁZKY	144
5.1 Sacharidy	144
5.2 Lipidy	147
5.3 Aminokyseliny, peptidy a proteiny	151
5.4 Nukleové kyseliny	154
LITERATURA	159