**BÍLKOVINY** – zápis do sešitu

**Bílkoviny** - proteiny (řecky protein = vynikat, být první)

* makromolekulární látky, které obsahují vázané atomy C, H, O, ale i N, S, P. Jsou základní látkou všech organismů (svaly, kůže, vlasy, krev).
* tvoří 19% hmotnosti člověka
* vznikají v organismech z aminokyselin
* počet, druh a pořadí vázaných aminokyselin určuje vlastnosti bílkovin
* nepostradatelná složka potravy živočichů
* organismus není schopen vytvářet bílkoviny z minerálních látek jako rostliny a proto je musí přijímat v potravě
* z rostlinné potravy obsahují nejvíce bílkovin luštěniny (čočka, fazole, hrách), méně obiloviny a brambory
* zdrojem živočišných bílkovin je maso, vejce, mléko a sýry
* při trávení lidský organismus nejprve bílkoviny přijaté potravou rozloží na jednodušší látky a potom z nich vytváří bílkoviny jiného, sobě vlastního složení
* při onemocnění ledvin se v moči vyskytují bílkoviny
* denaturace bílkovin – nevratná změna vlastností bílkovin (např. vaření vajíčka)