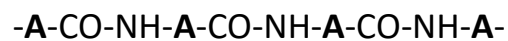


## BÍLKOVINY

- makromolekulární látky (C,H,O,N)
- součást buněk všech živých organismů
- asi 1/5 hmotnosti člověka
- nepostradatelná složka potravy

### Struktura bílkoviny

- aminokyselina – peptidické vazba – aminokyselina -



Vlastnosti bílkovin – jsou citlivé na:

- teplotu
- kyseliny, hydroxidy
- sloučeniny těžkých kovů

Rostlinné bílkoviny – luštěniny, obiloviny, brambory ...

Živočišné bílkoviny – maso, vejce, mléko, sýry ...

**Tělo si nedokáže vytvořit bílkoviny z minerálních látek, jako rostliny. Bílkoviny přijaté potravou rozloží a z nich vytvoří bílkovinu vlastního složení.**