**POLYSACHARIDY**

* vznikají spojením velkého počtu molekul monosacharidů
* při spojení dochází k odštěpení vody
* vazba, která vzniká při spojování monosacharidů, se nazývá glykosidická vazba

Dělení polysacharidů:

A) podle původu:

Rostlinné – škrob, celulóza

Živočišné – glykogen, chitin

B) pole funkce

Stavební – celulóza, chitin

Zásobní – škrob, glykogen

**CHARAKTERISTIKA POLYSACHARIDŮ**

**Chitin –** vyskytuje se u některých živočichů, kde vyztužuje například jejich vnější kostru – např. krunýř korýšů (raka), krovky brouků aj.

Podle textu v učebnici na stranách 74, 75 charakterizuj také škrob, glykogen a celulózu.

**BÍLKOVINY (PROTEINY)**

Jsou organické přírodní látky, vyskytují se tedy v živých organismech.

Živočichové včetně člověka je přijímají v potravě, rostliny je vytvářejí samy z produktů fotosyntézy a dusíku.

**Jsou složeny z** velkého počtu **aminokyselin**, spojení umožňuje **peptidická vazba**.

**Funkce** bílkovin jsou:

 a) **stavební** – tvoří svaly, vlasy, nehty aj.

 b) **regulačn**í – fungují tedy jako **biokatalyzátory** – to znamená, že ovlivňují průběh chemických reakcí, které probíhají v živých organismech a jedná se o **enzymy, hormony a vitaminy**

**Denaturace bílkovin –** je změna struktury bílkovin, která může být spojena s poruchou jejich funkce a nastává například při výskytu bílkovin v přítomnosti kyselin, zásad, těžkých kovů nebo při vyšší teplotě. Proto může být trvající horečka pro organizmy velmi nebezpečná.