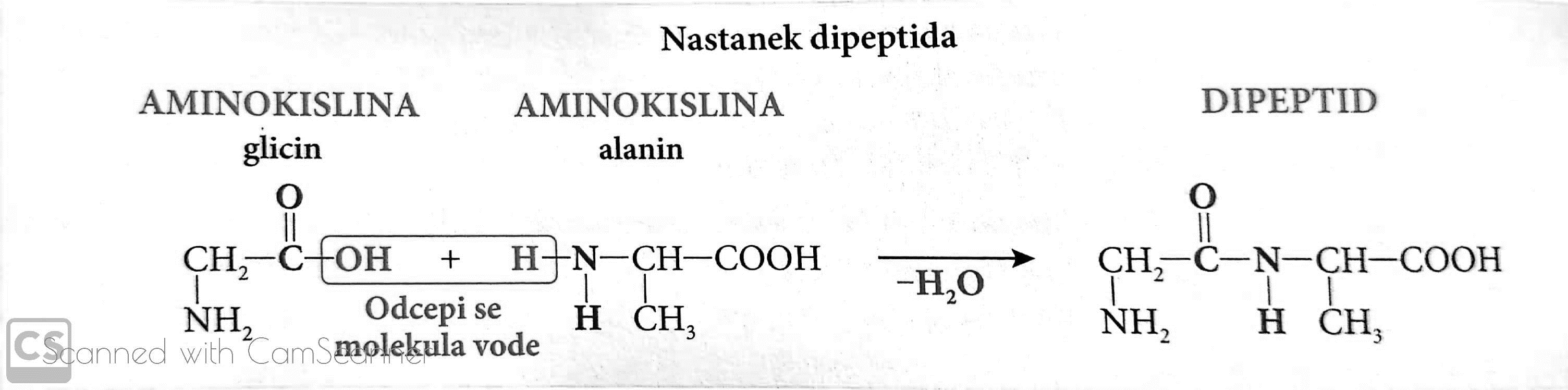
**SPOZNAJMO BELJAKOVINE**

1. **KAJ SO PEPTIDI?**

To so spojine, ki nastanejo pri povezovanju **AMINOKISLIN**. Iz dveh **AMINOKISLIN** nastane **DIPEPTID**, iz treh **TRIPEPTID** itd.

**POLIPEPTIDI** vsebujejo veliko število aminokislinskih enot.

1. Nastanek dipeptida



* Dipeptid nastane, ko se odcepi molekula vode
* Voda se odcepi iz karboksilne skupine ene aminokisline in amino skupine druge aminokisline
* Pri tem nastane **AMIDNA VEZ** 🡪 **[-CONH-]**
* Pri povezovanju aminoksilin v peptide nastane **PEPTIDNA VEZ**

1. Reakcija pri kateri nastane večja molekula z odcepom manjše molekule, imenujemo **KONDENZACIJA**. Če se poveže večje število molekul, govorimo o **POLIKONDENZACIJI**.
2. Podobno je kot pri nastanku disaharidov

MONOSAHARID + MONOSAHARID 🡪 DISAHARID

Nastanek dipeptida

AMINOKSILINA + AMINOKISLINA 🡪 DIPEPTID

!Pri obeh se odcepi molekula vode – H2O

1. Peptidi tvorijo velike molekule, zato je zapisovanje njihovih formul zamudno. Pomagamo si z mednarodno dogovorjenimi znaki – TRIČRKOVNE OZNAKE ZA AMINOKISLINE.

Primer: Gly – glicin; Ala – alanin

1. **Kaj so beljakovine?**

To so naravni polimeri, ki so zgrajeni iz velikega števila (nad 100) aminoksilin. Med seboj se povezujejo s peptidnimi vezmi.

Beljakovine se med seboj razlikujejo po številu, vrsti in zaporedju vezanih aminokislin.