

Lipidy

heterogenní, velmi početná skupina

hydrofobicita (lipofilita)

nízkomolekulární látky (x proteiny, polysacharidy, NK)

dělení podle struktury

- jednoduché - estery vyšších mastných kyselin a vyšších alkoholů
- složené - jednoduché + polární složka
- izoprenoidní lipidy (izoprenoidy), „nezmýdelnitelné lipidy“

dělení podle funkce

- Zásobní (energetické) - typicky jednoduché, mohou být využity i složené
- Strukturní - zejména složené, ale i jednoduché (vosky) a primárním posláním zásobní - tuková vrstva

Jednoduché lipidy

Tvořeny pouze **mastnou kyselinou a alkoholem**

Tuky

- estery glycerolu a vyšších mastných kyselin - triglyceridy
- zásobní funkce

Vosky

- estery vyšších mastných kyselin a vyšších alkoholů
- strukturální funkce (ochranné a izolační vrstvy listů, plodů, včelí plást ...)

Steridy

- estery sterolů a vyšších mastných kyselin
- strukturální funkce (součásti biologických membrán)

Mastné kyseliny

Dělení podle přítomnosti dvojných vazeb

Nasycené

palmitová (hexadekanová, C16:0)

stearová (oktadekanová, C18:0)

arachová (eikosanová, C20:0)

Nenasycené

monoenové - mononenasycené (monounsaturated fatty acids - MUFA)

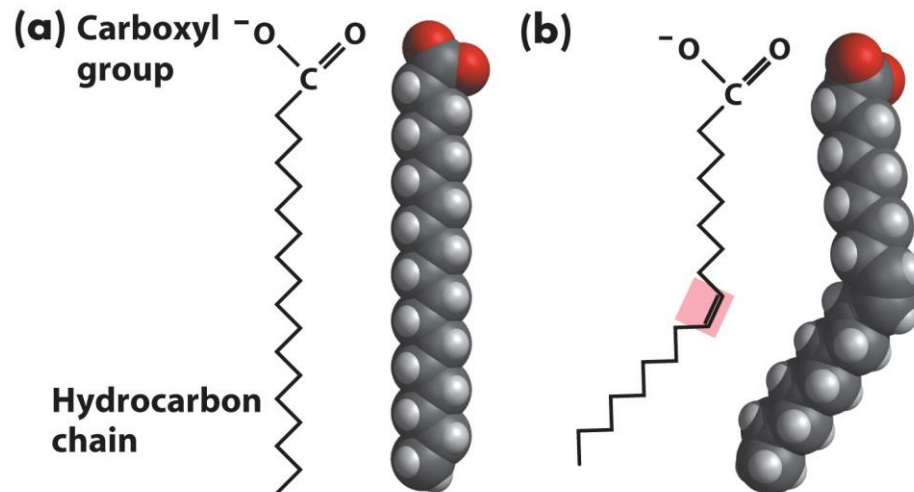
olejová (9-oktadecenová, C18:1;9)

polyenové - polynenasycené (PUFA)

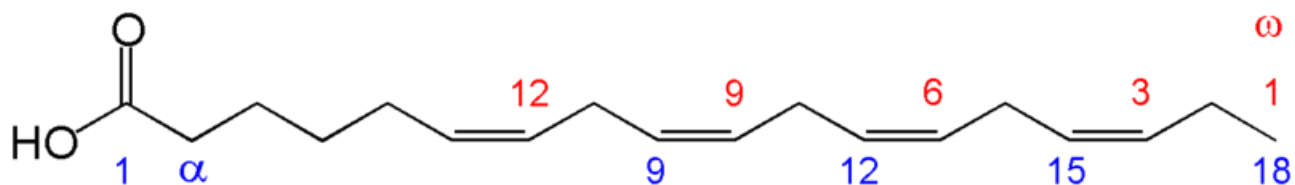
linolová

linolenová

arachidonová



Mastné kyseliny - nomenklatura



$C_n:m$

n je počet uhlíků
m počet dvojných vazeb

$C_{18}:4 (\Delta^{6,9,12,15})$

$C_{18}:4;6,9,12,15$

$C_n:m (\Delta^{a,b,c})$

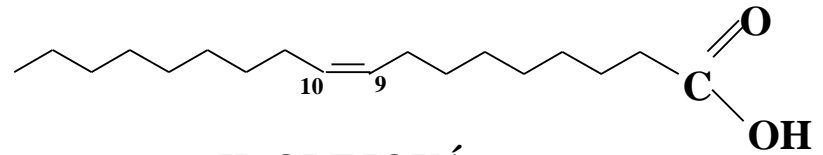
$\Delta^{a,b,c}$ čísla uhlíků, z nichž vychází
dvojná vazba

$C_n:m \omega a$

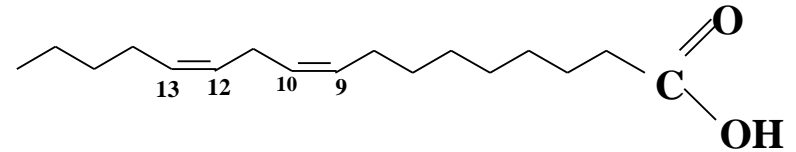
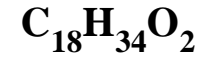
čísla uhlíků, z nichž vychází
dvojná vazba (od metylového konce)

$C_{18}:4 \omega 3$

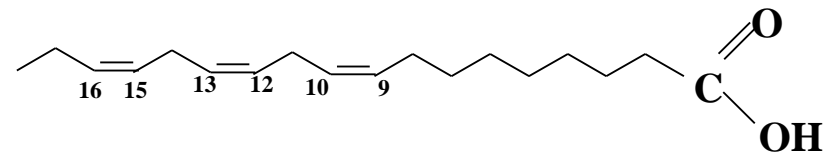
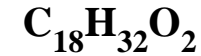
$C_n:m;a,b,c$



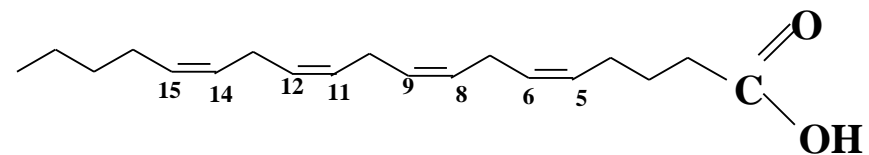
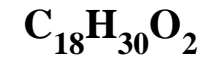
K. OLEJOVÁ



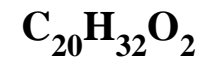
K. LINOLOVÁ



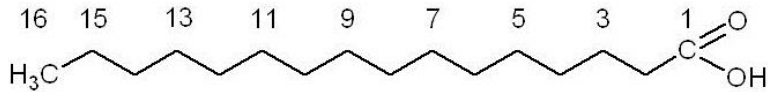
K. LINOLENOVÁ



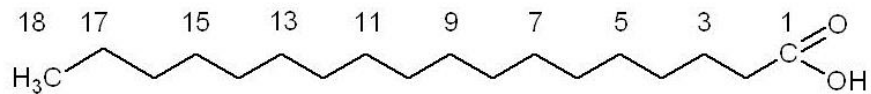
K. ARACHIDONOVÁ



Kyselina palmitová: $\text{C}_{16}\text{H}_{32}\text{O}_2$ $\text{C}_{15}\text{H}_{31}\text{COOH}$



Kyselina stearová: $\text{C}_{18}\text{H}_{36}\text{O}_2$ $\text{C}_{17}\text{H}_{35}\text{COOH}$

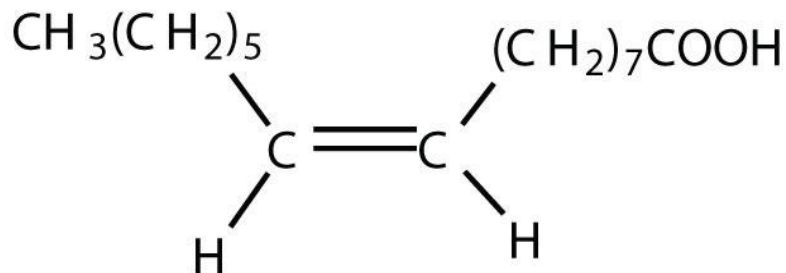


Nenasycené mastné kyseliny - geometrická izomerie

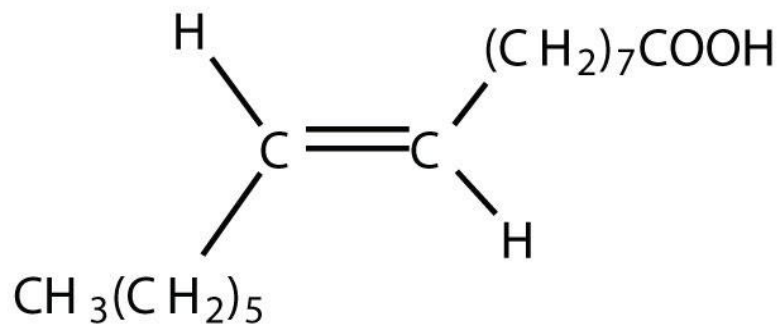
cis-konfigurace - obě části řetězce jsou umístěny na stejné straně roviny proložené dvojnou vazbou - v místě ohnutí je úhel 120°

- vyskytují se přirozeně
- nižší bod tání

trans-konfigurace - obě části řetězce jsou lokalizovány na opačných stranách roviny proložené dvojnou vazbou - řetězec je napřímený (podobné jako u nasycených mastných kyselin)

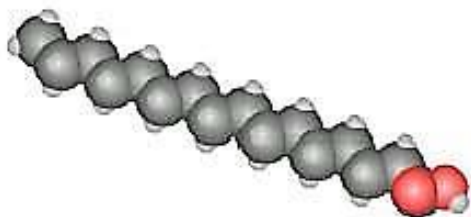


cis-konfigurace

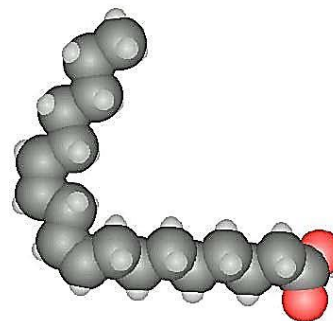


trans-konfigurace

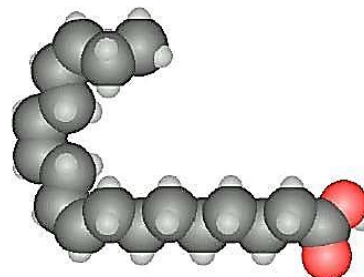
Vliv cis konformace na strukturu mastných kyselin



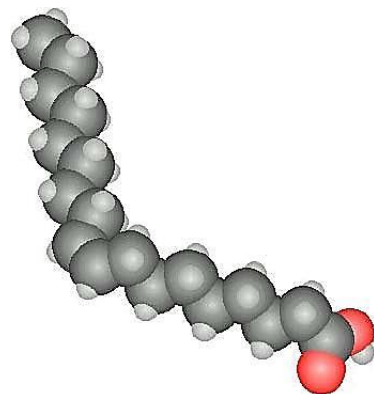
Kyselina palmitová



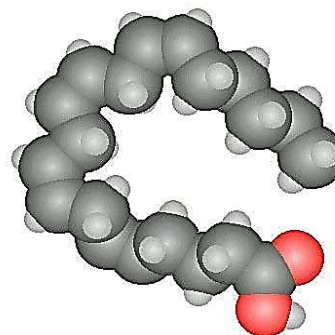
Kyselina linolová



Kyselina linolenová



Kyselina olejová



Kyselina arachidonová

Esenciální mastné kyseliny

nutno dodávat potravou

nenasycené mastné kyseliny

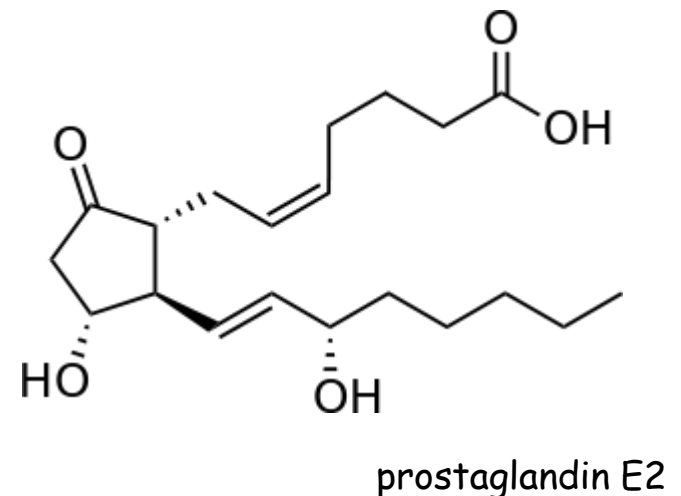
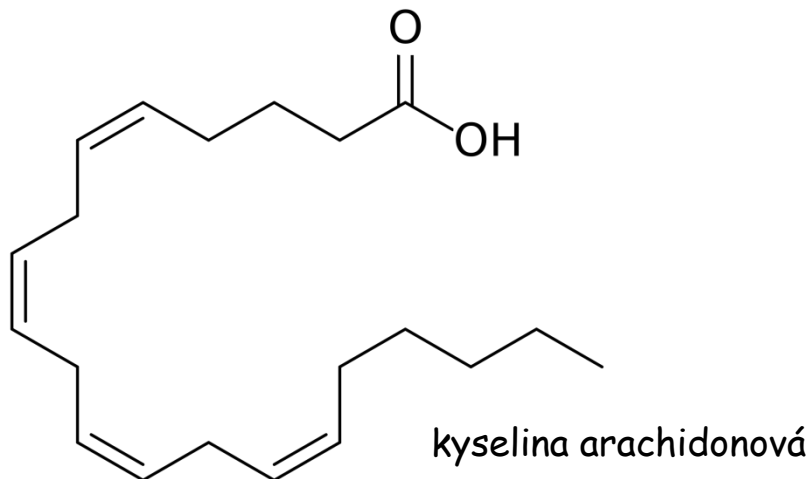
- lze prodlužovat mastné kyseliny o dvouuhlíkaté jednotky
- **nelze** vnést dvojnou vazbu za C9 (do ω 7)

kyselina linolová

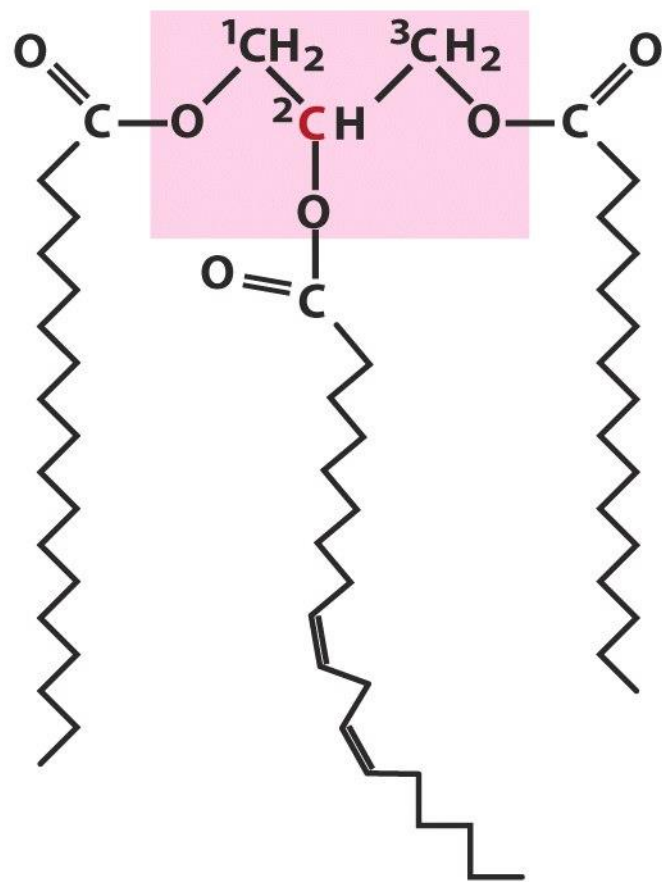
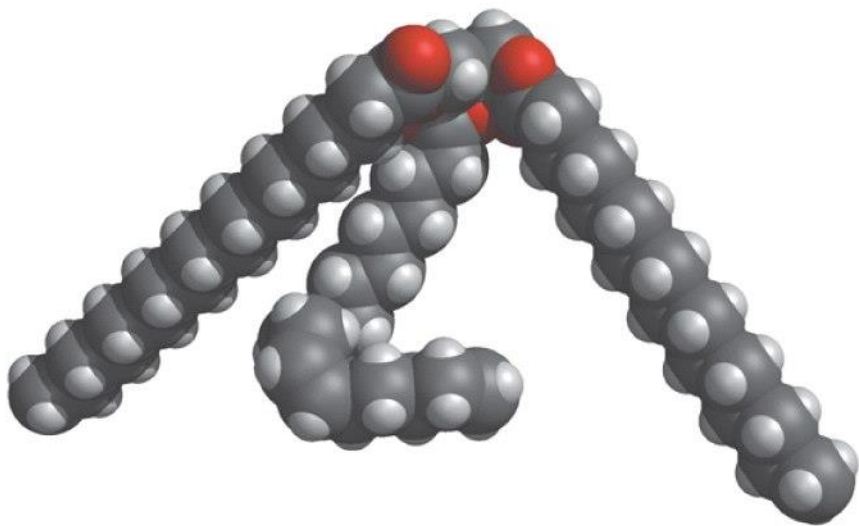
kyselina linolenová

kyselina arachidonová

- nezbytná pro syntézu eikosanoidů (signální látky, hormony)
- eventuálně lze přeměnit z kyseliny linolové nebo linolenové



Tuky - estery glycerolu a vyšších mastných kyselin (triglyceridy)



1-stearoyl, 2-linoleoyl, 3- palmitoyl glycerol

Tuky - acylglyceroly

Nepolární charakter - neutrální lipidy

Konzistence (tuhá x kapalná) závisí na

- délce řetězce
- počtu násobných vazeb

Ztužování tuků

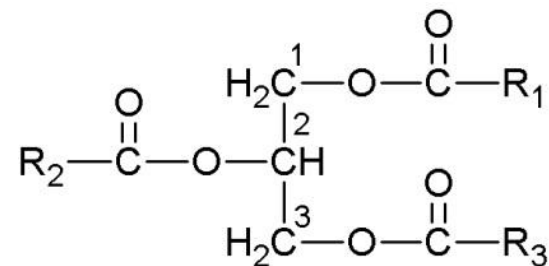
- Katalytická hydrogenace násobných vazeb, adice H_2
- změna konsistence, trvanlivost
- negativní vliv nenasycených trans MK

Využití

- potravinářství
- tukový průmysl

Vlastnosti

- Hydrolýza tuků
 - zásaditá - soli mastných kyselin (mýdla)
 - Kyselá - MK + glycerol
 - enzymová
- Žluknutí
 - oxidace násobných vazeb kyslíkem, vznik aldehydů



triacylglycerol

Vosky - estery vyšších mastných kyselin a vyšších alkoholů

silně hydrofobní
ochranná funkce

Výskyt

včelí vosk (směs) - hlavní složka myricylpalmitát, $C_{15}H_{31}COOC_{30}H_{61}$

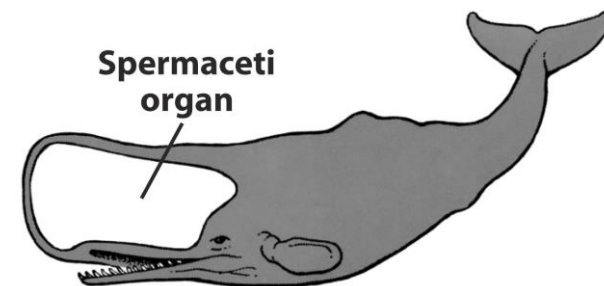
vorvaňovina - cetylpalmitát $C_{15}H_{31}COOC_{16}H_{33}$

- kyselina palmitová (hexadekanová) $C_{15}H_{31}COOH$
- cetylalkohol (hexadekan-1-ol) $C_{16}H_{33}OH$
- lebeční dutina vorvaňů

karnaubský vosk, myricylcerotát, $C_{25}H_{51}COOC_{30}H_{61}$

- kyselina cerotová (hexakosanová) $C_{25}H_{51}COOH$
- myricylalkohol: triakontan-1-ol $C_{30}H_{61}OH$
- palma *Copernicia cerifera*

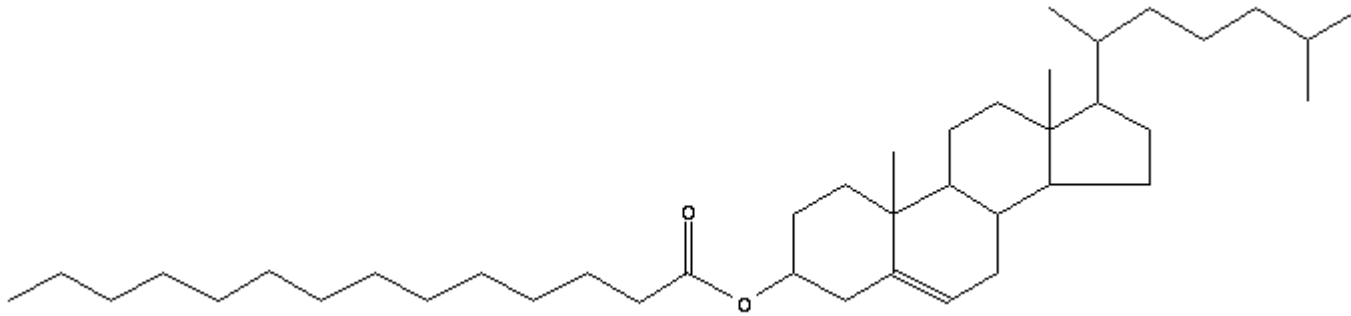
Využití potravinářství, kosmetika, farmacie (masti)



„vosková palma“

Steridy estery sterolů a vyšších mastných kyselin

strukturní funkce (součásti biologických membrán)
zásobní a transportní funkce cholesterolu (sterolu)
regulovaný transport lipidů



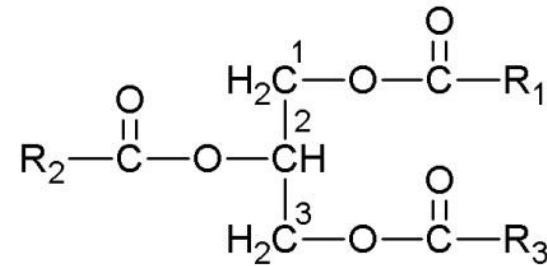
cholesterylmyristát

kyselina myristová C14:0

Složené lipidy

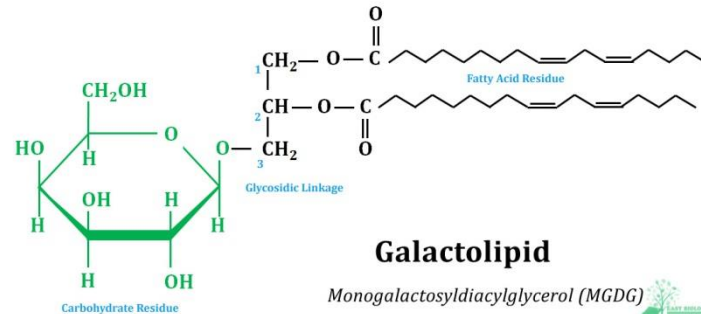
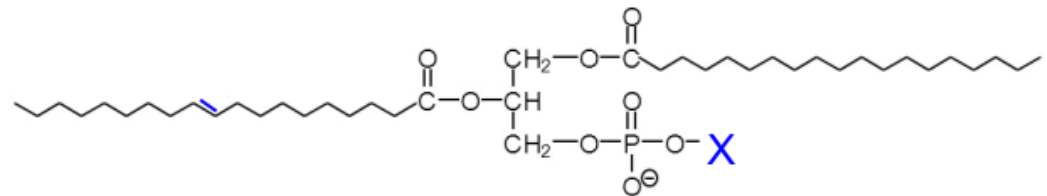
dělení podle **alkoholové** složky

- glycerolipidy
- sfingolipidy

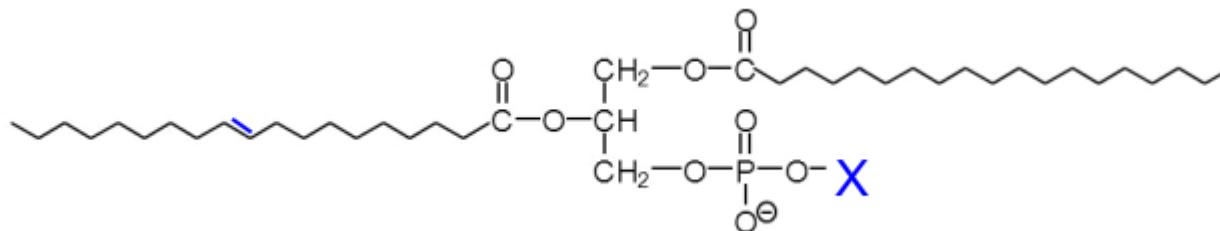


dělení podle **polární** složky

- fosfolipidy
- glykolipidy



Glycerofosfolipidy (fosfatidy)



v nízké koncentraci rozpustné, pak micely
charakteristický jeden nenasycený acyl
stavební základ biologických membrán

fosfát tvoří diestery s

aminoalkoholy ethanolaminem (**kefaliny**) a cholinem (**lecithiny**)

hydroxyaminokyselinou serinem (**fosfatidylseriny**)

glycerolem (**kardiolipiny**)

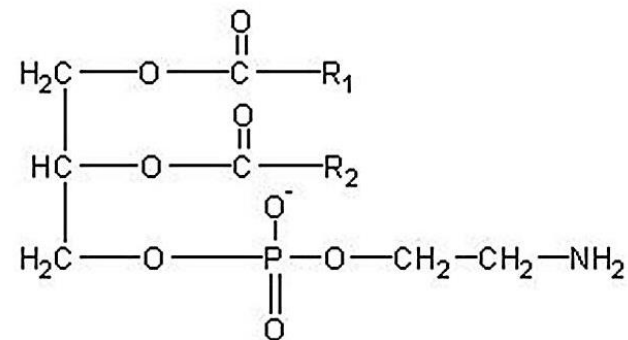
cyklickým alkoholem inositem (**fosfatidylinositoly**)

Glycerofosfolipidy (fosfatidy)

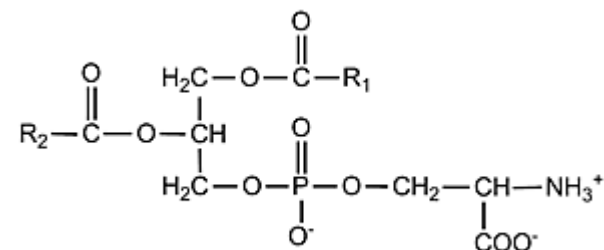
R1 - kyselina stearová

R2 - kyselina olejová

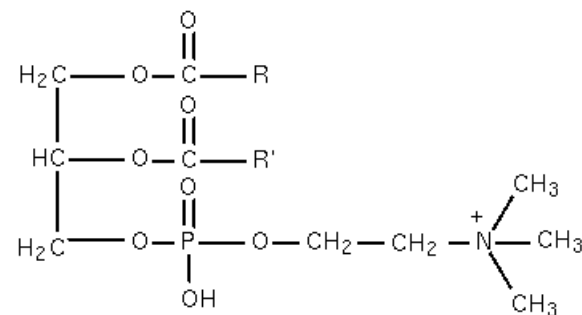
liší se velikostí polární skupiny
- důležité pro tvorbu membrán



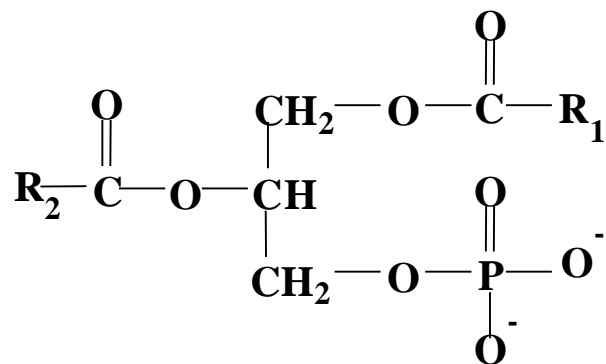
fosfatidyletanolamin



fosfatidylserin



fosfatidylcholin



kyselina fosfatidová

1,2-diacylglycerol-3-fosforečná kyselina

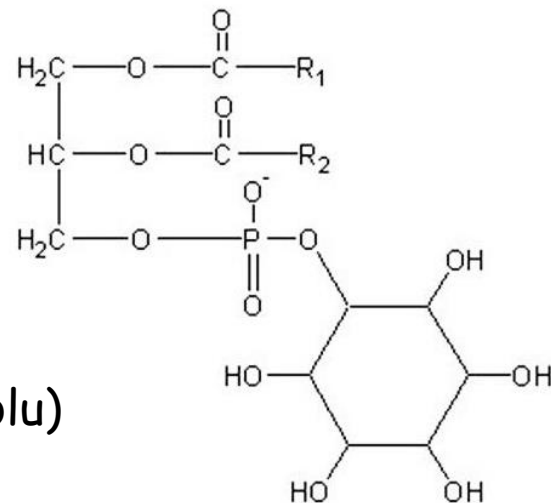
Glycerofosfolipidy (fosfatidy)

Fosfatidylinositoly

R1, R2 různé mastné kyseliny

„signalizační“ funkce v membráně (odštěpení inositolu)

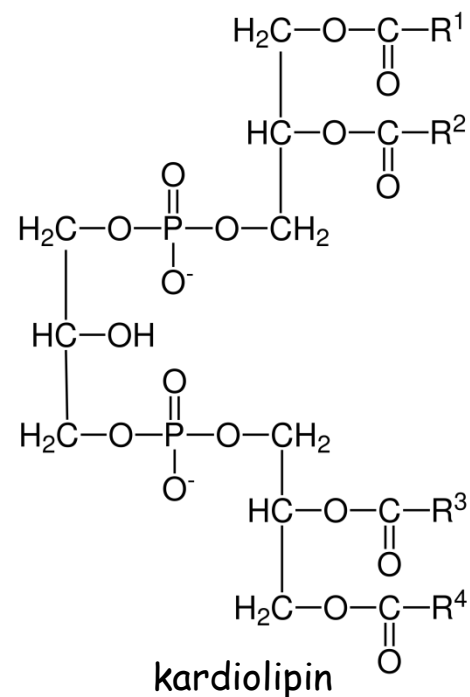
na OH skupiny inositolu vazba dalších fosfátů
- dodávání záporného náboje membránám



fosfatidylinositol

Kardiolipiny (1,3-bisfosfatidylglyceroly)

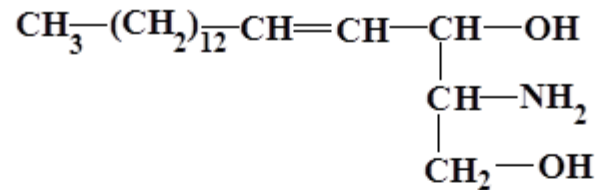
dodávání záporného náboje membránám



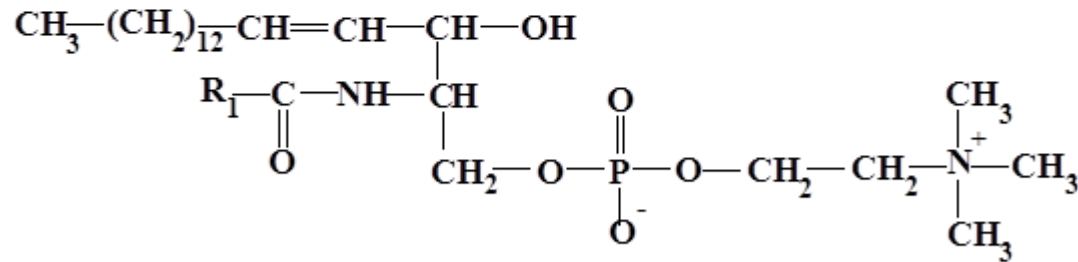
kardiolipin

Sfingofosfolipidy

Obsahují aminoalkohol sfingosin místo glycerolu



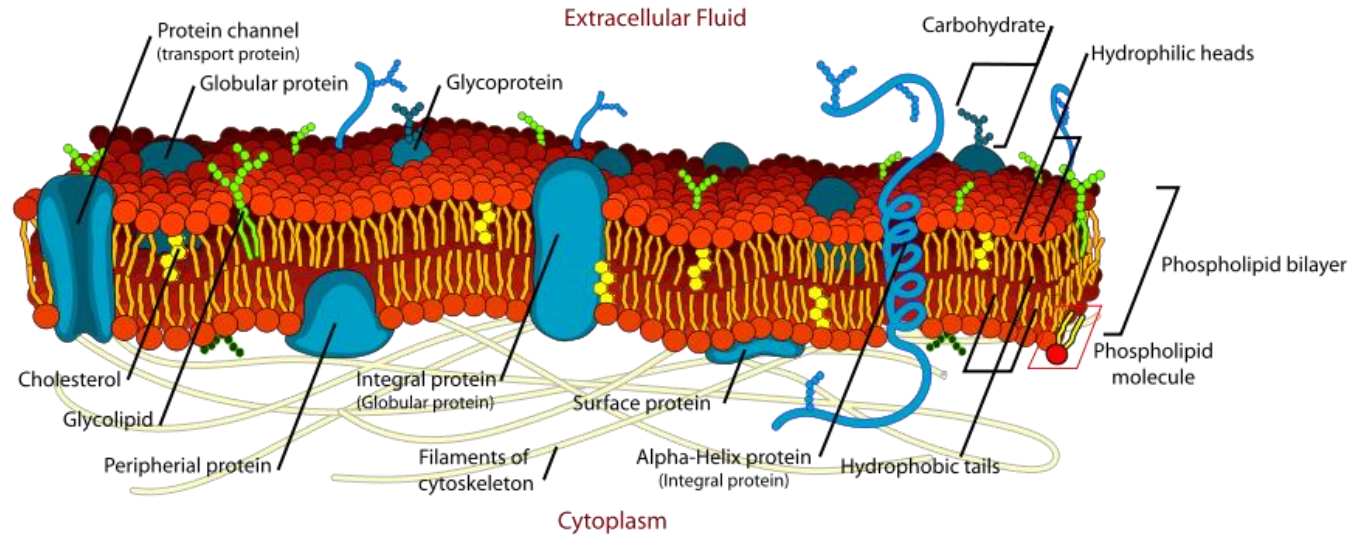
SFINGOSIN



SFINGOMYELIN

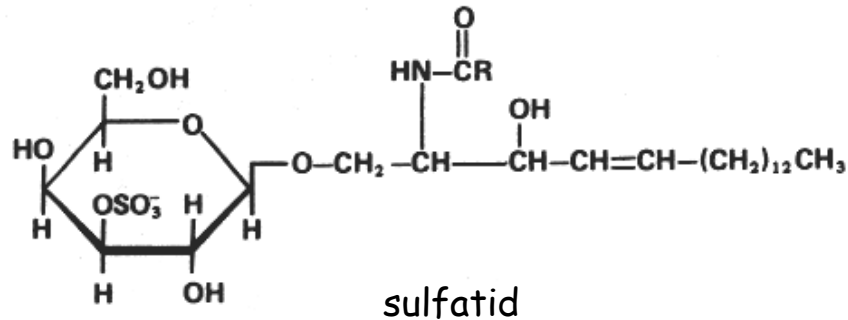
Mastná kyselina je vázána amidovou vazbou (takový amid obecně **ceramid**)
Ceramidy - meziprodukty pro syntézu sfingofosfatidů a sfingoglykolipidů
Sfingomyelin - nejrozšířenější sfingofosfolipid (membrány nervových buněk)

Glykolipidy



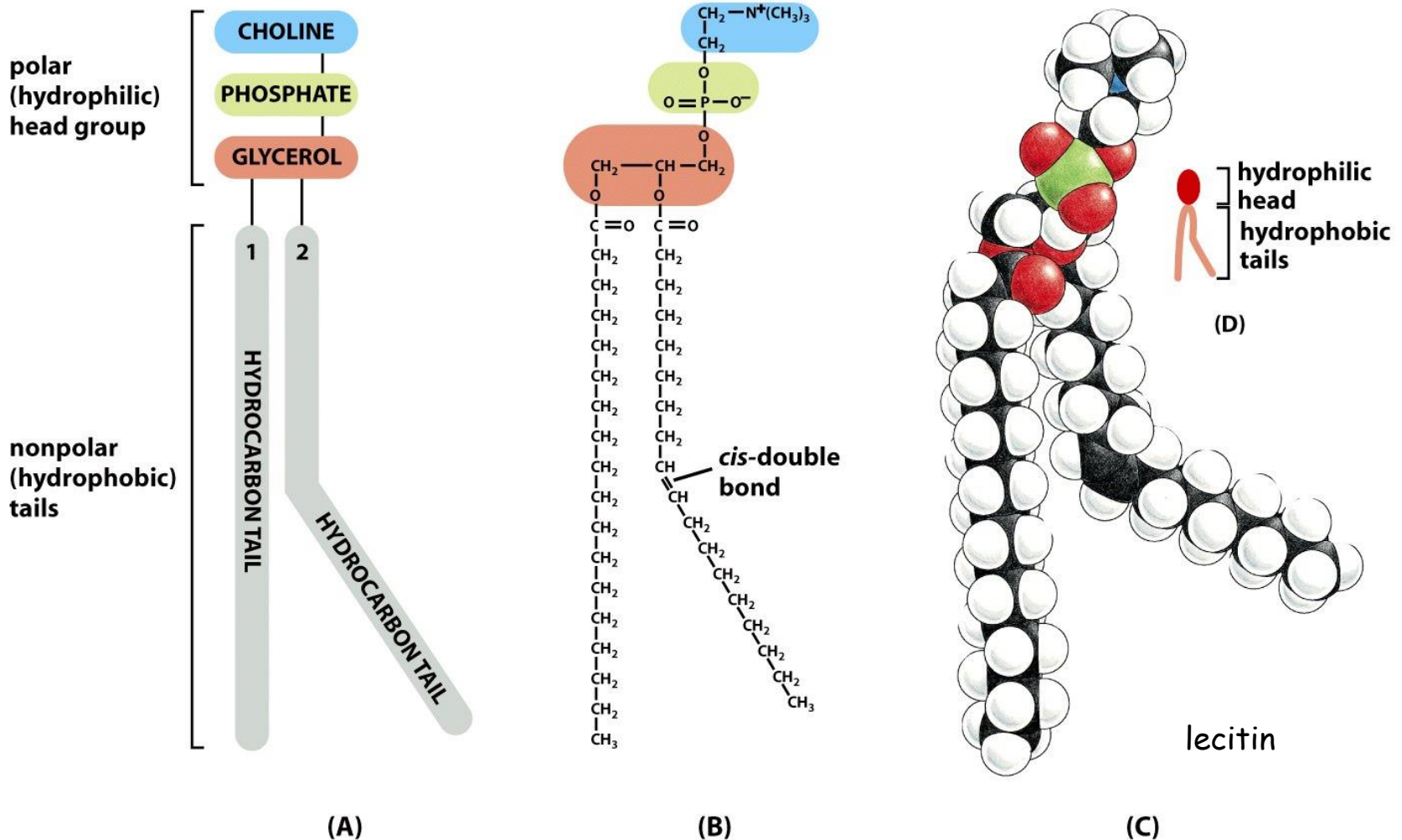
alkoholová složka glycerol nebo sfingosin
sacharid vázaný glykosidovou vazbou
výskyt na vnějším povrchu buněčných membrán (receptory)

cerebrosidy - v mozkové tkáni, aldohexosy vázané na ceramid
sulfatidy - galaktocerebrosidy esterifikované kyselinou sírovou
gangliosidy - rozvětvený sacharid vázaný na ceramid



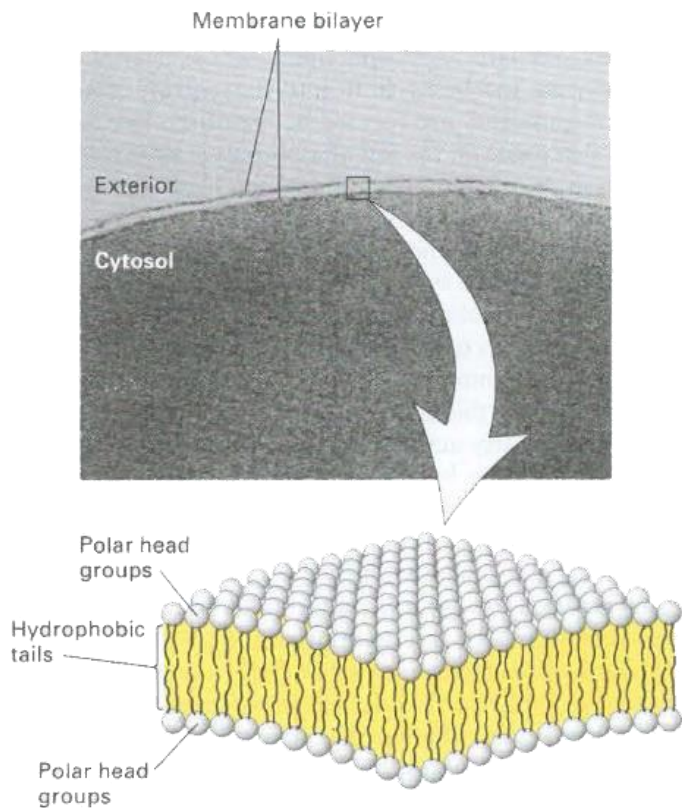
Biomembrány

Amfipatické (amfifilní) vlastnosti lipidů (hydrofilní i hydrofóbní)

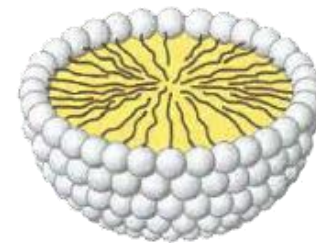


Biomembrány

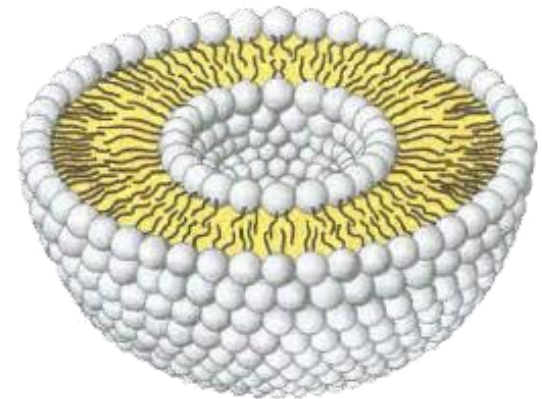
Amfipatické vlastnosti složených lipidů jsou podmínkou vytváření **micel**, z nichž pak jsou odvozeny základní struktury **biomembrán**



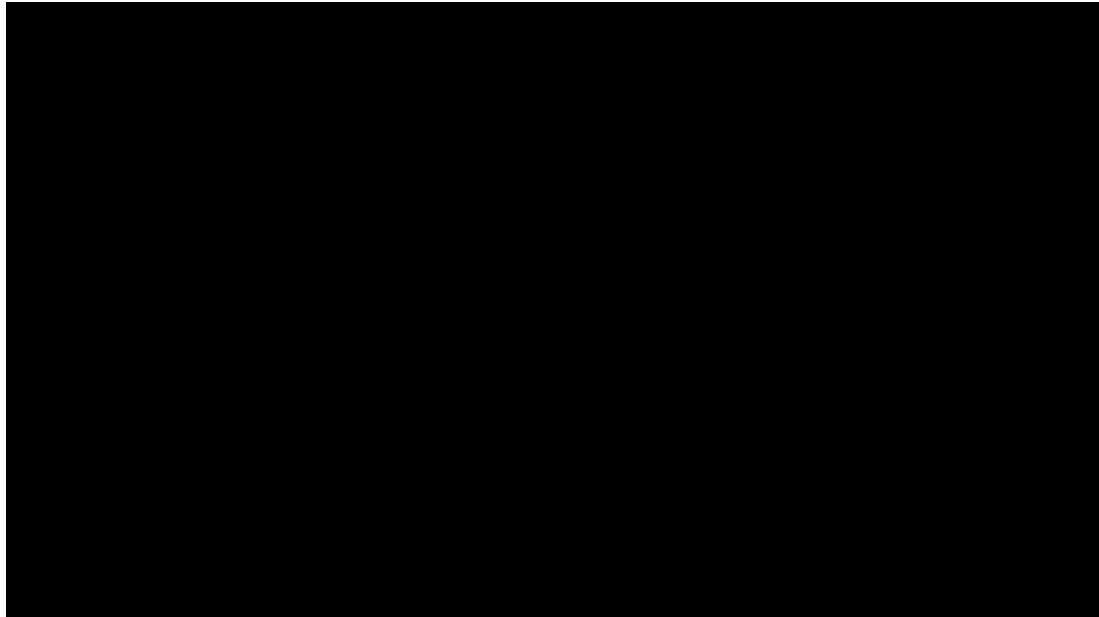
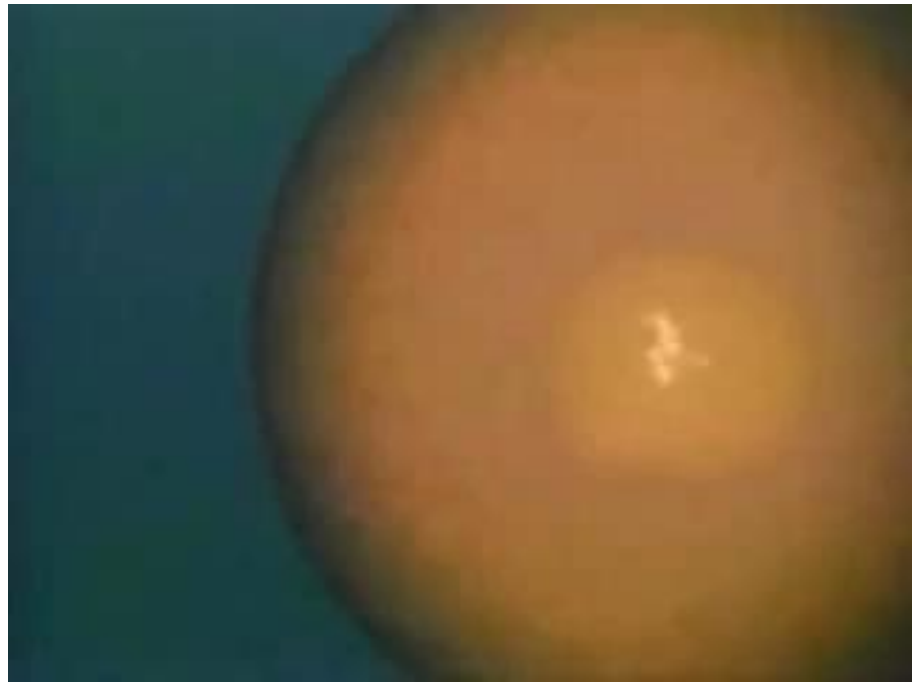
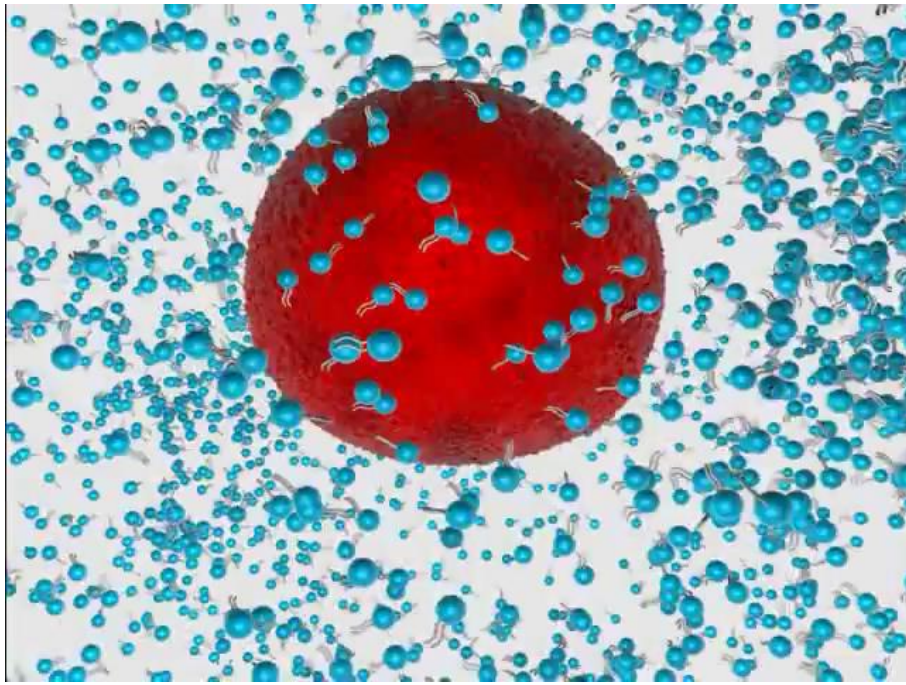
dvojvrstva (bimolekulární vrstva)



micela

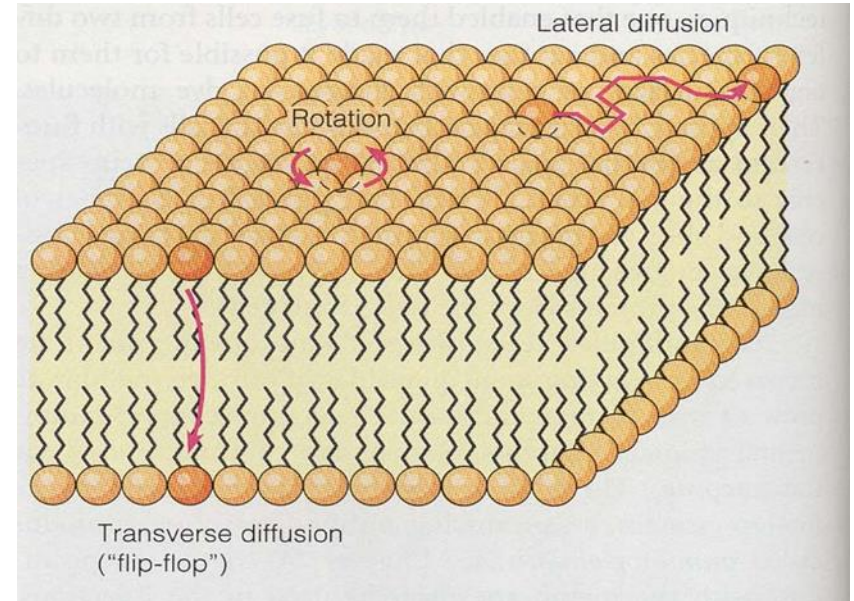


liposom

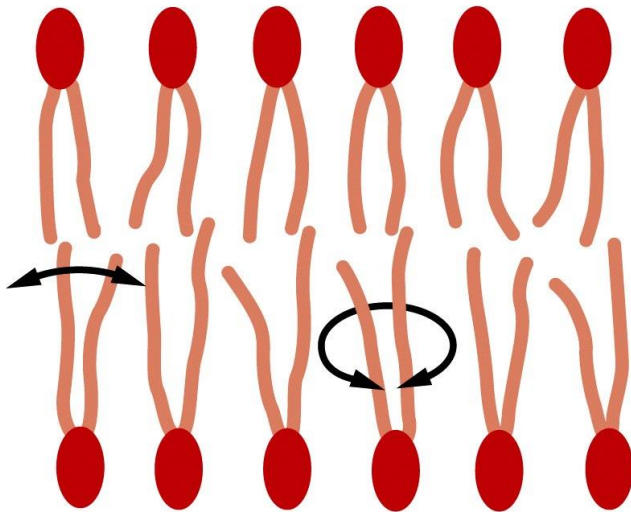


Mobilita (lipidů) v biomembránách

rotace a laterální difuze „standard“
transverzální difuze vzácná (velmi pomalá)



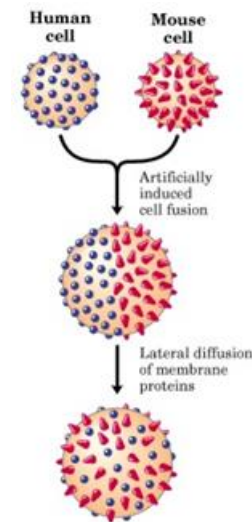
lateral diffusion



flexion

rotation

**flip-flop
(rarely occurs)**



sledování mobility komponent v membráně

Fluidně mosaikový model

organismus udržuje membrány v polotekutém stavu
syntéza vhodných mastných kyselin
cholesterol zvyšuje rigiditu membrán

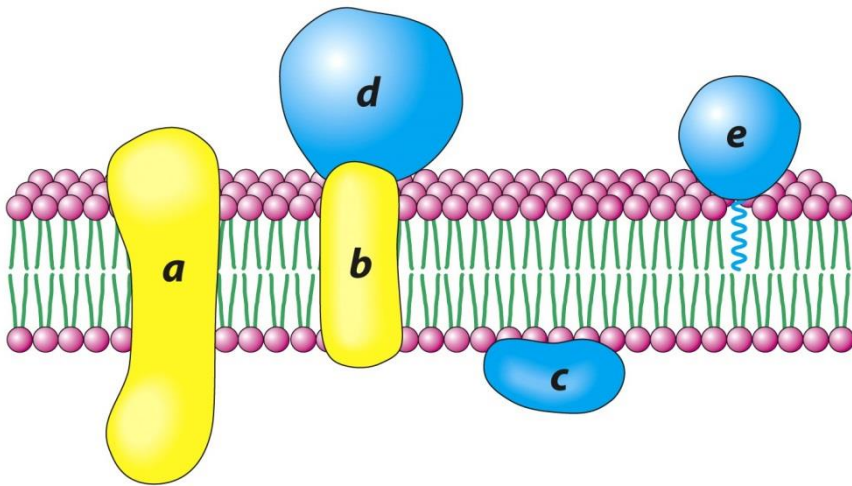
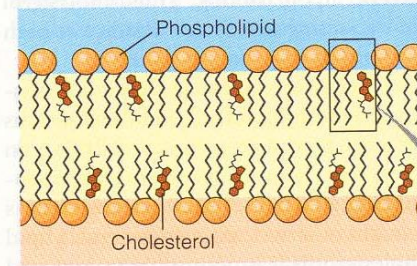
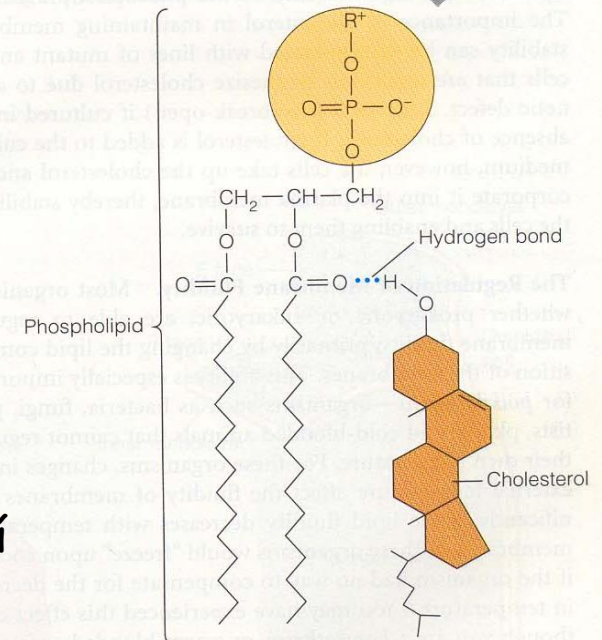


Figure 12.17
Biochemistry, Seventh Edition
© 2012 W. H. Freeman and Company

proteiny periferní, ukotvené, vnořené, transverzální



(a) Cholesterol in plasma membrane



Složení biomembrán

složení se liší podle funkce

• Membrána	proteiny, %	lipidy, %	sacharidy,%
• cytoplazmatická	49	43	8
• jaderná	59	35	2
• mitochondriální vnější	52	46	2
• mitochondriální vnitřní	76	23	1
• myelinová	18	79	3

• Lipid (%)	erythrocyt	myelin	mitochondrie	E.coli
• fosfatidylcholin	19	10	39	0
• fosfatidylethanolamin	18	20	27	65
• fosfatidylglycerol	0	0	0	18
• kardiolipin	0	0	23	12
• sfingomyelin	18	9	0	0
• glykolipidy	10	26	0	0
• cholesterol	25	26	3	0

Funkce biomembrán

Kompartimentace buňky - oddělovací přepážka, obrovský význam v regulačních pochodech

- volně propustná jen pro malé nepolární molekuly (hlavně plyny)
- omezeně propustná pro malé neutrální molekuly (i voda)
- nepropustná pro ionty, velké molekuly (i H^+)

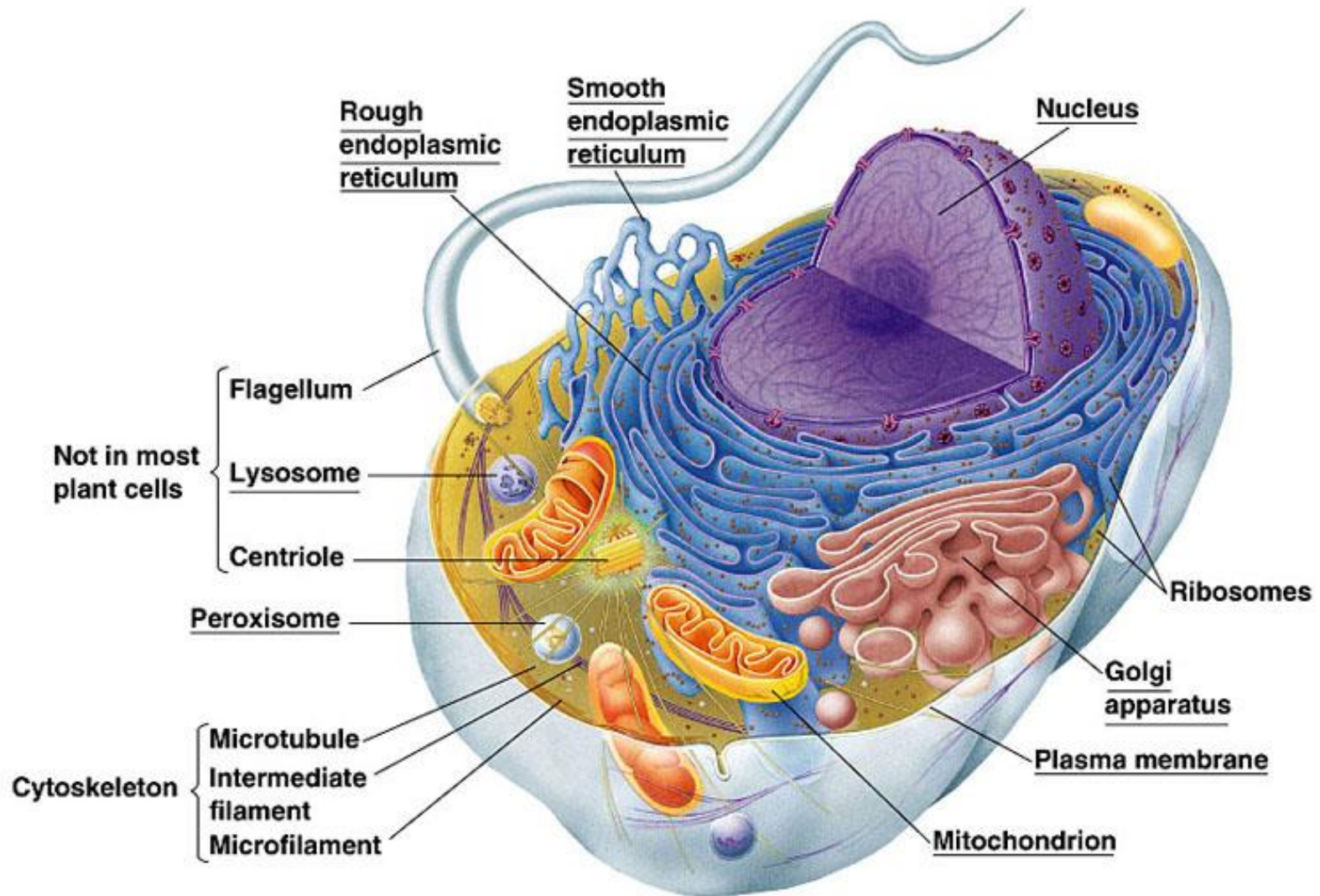
Komunikace - řízený přenos materiálu a informací oběma směry, regulační pochody
membrána vybavena „sensory“ s oligosacharidovou složkou (glykoproteiny, glykolipidy)

membrána selektivně propustná pro řadu látek prostřednictvím specifických bílkovin

Organisovanost enzymových systémů

vazba některých enzymových komplexů (vektorový průběh, dýchací řetězec)

Kompartimentace buňky



Copyright © 2003 Pearson Education, Inc., publishing as Benjamin Cummings.

eukaryotní buňka

Mitochondrie

vnější („eukaryotní“) vnitřní („prokaryotní“) membrána
vnitřní membrána tvoří **kristy**
mezimembránový prostor - matrix

