



Studienbrief

Biochemie I



Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| Vorwort | 3 |
| Inhaltsverzeichnis..... | 5 |
| Ergänzende Hinweise zum Studienbrief..... | 9 |
| Übergeordnete Lernziele des Studienmoduls..... | 11 |
| 1 Chemische Strukturen | 13 |
| 1.1 Kohlenhydrate..... | 13 |
| 1.1.1 Monosaccharide | 13 |
| 1.1.2 Fischer- und Haworth-Projektion | 15 |
| 1.1.3 Das asymmetrische Kohlenstoffatom..... | 16 |
| 1.1.4 Zuckeralkohole und Zuckersäuren | 17 |
| 1.1.5 Glykosidische Bindung – Di-, Oligo- und Polysaccharide | 18 |
| 1.1.6 Glykosidische Bindung und Verdaulichkeit | 19 |
| 1.1.7 Beispiele für Kohlenhydrate | 21 |
| 1.2 Lipide..... | 21 |
| 1.2.1 Triglyzeride..... | 21 |
| 1.2.2 Fettsäuren..... | 22 |
| 1.2.3 cis-trans-Isomerie | 23 |
| 1.2.4 Beispiele für Fettsäuren..... | 25 |
| 1.3 Proteine..... | 25 |
| 1.3.1 Aminosäuren..... | 26 |
| 1.3.2 Aminosäuren als Zwitterion..... | 27 |
| 1.3.3 Peptidbindung und Peptide..... | 27 |
| 1.3.4 Proteinstrukturen | 28 |
| 1.3.5 Denaturierung..... | 29 |
| 1.4 Nukleinsäuren | 31 |
| 1.4.1 Bedeutung..... | 31 |
| 1.4.2 Aufbau..... | 32 |
| 2 Physiologische und biochemische Grundlagen | 36 |
| 2.1 Bau der Biomembranen | 37 |
| 2.2 Zelluläre Transportprozesse..... | 40 |
| 2.2.1 Passive und aktive Transportsysteme | 41 |
| 2.2.2 Membranbenötigende Transportmechanismen..... | 46 |
| 2.3 Das Hormonsystem – endokrines System | 47 |
| 2.3.1 Definition | 47 |
| 2.3.2 Hormonklassen | 48 |
| 2.3.3 Biosynthese, Speicherung und Sekretion | 49 |
| 2.3.4 Hormon- und Informationstransport | 50 |
| 2.3.5 Signaltransduktion | 53 |
| 2.3.6 Abbau und Ausscheidung | 56 |
| 2.3.7 Zusammenspiel von Hormon- und Nervensystem..... | 56 |
| 2.3.8 Die Bildungsorte der Hormone..... | 57 |
| 2.3.9 Hypothalamus und Hypophyse | 57 |
| 2.3.10 Zirbeldrüse – Epiphyse..... | 60 |
| 2.3.11 Schilddrüse und Nebenschilddrüsen | 60 |

| | | |
|------------|--|-----------|
| 2.3.12 | Thymusdrüse | 62 |
| 2.3.13 | Nebennierenrinde und Nebennierenmark | 62 |
| 2.3.14 | Bauchspeicheldrüse..... | 65 |
| 2.3.15 | Keimdrüsen..... | 67 |
| 2.3.16 | Gewebshormone | 68 |
| 2.3.17 | Fettgewebe..... | 69 |
| 2.3.18 | Regulierung des Hormonspiegels..... | 72 |
| 2.4 | Enzyme..... | 74 |
| 2.4.1 | Enzyme als Biokatalysatoren | 74 |
| 2.4.2 | Schlüssel-Schloss-Prinzip oder Induced-Fit..... | 75 |
| 2.4.3 | Enzymaktivität in Abhängigkeit von Temperatur und pH-Wert | 76 |
| 2.4.4 | Coenzyme | 76 |
| 2.4.5 | Enzymklassen..... | 76 |
| 2.4.6 | Enzymkinetik..... | 77 |
| 2.4.7 | Michaelis-Menten-Modell..... | 78 |
| 2.4.8 | Allosterische Regulation | 81 |
| 2.4.9 | Regulation durch kovalente Modifikation..... | 81 |
| 2.4.10 | Enzyminduktion | 82 |
| 2.4.11 | Enzymhemmung..... | 82 |
| 3 | Energiestoffwechsel..... | 86 |
| 3.1 | Brutto- und Nettoenergiegehalt der Nährstoffe..... | 86 |
| 3.2 | Das ATP/ADP-System | 87 |
| 3.3 | Übersicht über das Stoffwechselgeschehen | 89 |
| 3.4 | Respiratorischer Quotient und kalorisches Äquivalent..... | 91 |
| 4 | Kohlenhydratstoffwechsel | 96 |
| 4.1 | Insulin und GLUT-4-Aktivierung | 96 |
| 4.2 | Der Glukosestoffwechsel im Überblick | 97 |
| 4.3 | Glykolyse (Embden-Meyerhof-Weg)..... | 98 |
| 4.4 | Die Wege des Pyruvats | 101 |
| 4.4.1 | Oxidative Decarboxylierung | 101 |
| 4.4.2 | Laktatbildung..... | 102 |
| 4.5 | Einspeisung anderer Kohlenhydrate und kohlenhydratverwandter Stoffe in die Glykolyse | 103 |
| 4.5.1 | Fruktose, Galaktose, Mannose..... | 103 |
| 4.5.2 | Zuckeralkohole | 104 |
| 4.6 | Alkoholische Gärung | 104 |
| 4.7 | Pentosephosphatweg | 105 |
| 4.7.1 | Reaktionsschritte Pentosephosphatweg..... | 105 |
| 4.7.2 | Der Pentosephosphatweg als verbindendes Element | 106 |
| 4.8 | Glukoneogenese und Cori-Zyklus..... | 107 |
| 4.8.1 | Glukoneogenese..... | 108 |
| 4.8.2 | Cori-Zyklus | 110 |
| 4.9 | Regulierung von Glykolyse und Glukoneogenese | 111 |
| 4.10 | Glykogensynthese und -abbau..... | 112 |
| 4.10.1 | Glykogensynthese | 113 |
| 4.10.2 | Glykogenabbau..... | 114 |
| 4.10.3 | Regulierung des Glykogenstoffwechsels..... | 115 |
| 4.11 | Stoffwechsel der Erythrozyten..... | 116 |

| | | |
|----------|---|------------|
| 5 | Lipidstoffwechsel..... | 118 |
| 5.1 | Abbau der Fettsäuren zur Energiegewinnung..... | 119 |
| 5.1.1 | Abbau gesättigter Fettsäuren - Beta-Oxidation | 119 |
| 5.1.2 | Abbau ungesättigter Fettsäuren..... | 123 |
| 5.2 | Körpereigener Aufbau von Fetten..... | 123 |
| 5.2.1 | Fettsäuresynthese und Triglyzeridsynthese..... | 124 |
| 5.2.2 | Elongation und Desaturierung..... | 127 |
| 5.3 | Regulierung der Lipolyse, der Beta-Oxidation und der Fettsäuresynthese | 127 |
| 5.4 | Ketogenese und Ketonkörperverwertung..... | 128 |
| 5.5 | Stoffwechsel der mehrfach ungesättigten Fettsäuren | 131 |
| 5.5.1 | Einfluss der Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren auf Gewebshormone | 132 |
| 5.5.2 | Spezifische Wirkungen der Omega-3-Fettsäuren | 134 |
| 5.6 | Lipoprotein- und Cholesterolstoffwechsel | 134 |
| 5.6.1 | Übersicht des Lipoproteinstoffwechsels | 135 |
| 5.6.2 | Die Schritte des Lipoproteinstoffwechsels..... | 137 |
| 5.6.3 | Cholesterolsynthese | 141 |
| 5.6.4 | Regulierung der Cholesterolsynthese | 142 |
| 6 | Proteinstoffwechsel..... | 147 |
| 6.1 | Aminosäurepool..... | 147 |
| 6.2 | Proteolyse | 148 |
| 6.3 | Aminosäureumbau und -abbau..... | 149 |
| 6.3.1 | Die Decarboxylierung..... | 149 |
| 6.3.2 | Die Transaminierung..... | 149 |
| 6.3.3 | Desaminierung – erster Weg der Aminogruppenabspaltung | 151 |
| 6.3.4 | Abbauwege der Kohlenstoffgerüste der Aminosäuren..... | 151 |
| 6.4 | Harnstoffzyklus und Ammoniakentgiftung..... | 153 |
| 6.4.1 | Der alaninegebundene Transport | 153 |
| 6.4.2 | Der glutaminegebundene Transport..... | 153 |
| 6.4.3 | Harnstoffbildung..... | 154 |
| 6.5 | Körpereigene Aminosäuresynthese | 155 |
| 6.6 | Proteinsynthese | 156 |
| 6.6.1 | Transkription..... | 157 |
| 6.6.2 | Translation | 157 |
| 7 | Ethanolstoffwechsel | 161 |
| 8 | Zitronensäurezyklus und Atmungskettenphosphorylierung | 164 |
| 8.1 | Reaktionen des Zitronensäurezyklus..... | 164 |
| 8.2 | Der Zitronensäurezyklus als Teil des katabolen und anabolen Stoffwechsels..... | 166 |
| 8.3 | Regulierung des Zitronensäurezyklus..... | 166 |
| 8.4 | Atmungskette und oxidative Phosphorylierung | 168 |
| 8.4.1 | Atmungskette | 168 |
| 8.4.2 | Oxidative Phosphorylierung | 170 |
| 8.5 | Glukose-6-Phosphat, Pyruvat und Acetyl-CoA als Knotenpunkte im Stoffwechsel | 172 |
| 8.5.1 | Glukose-6-Phosphat | 172 |
| 8.5.2 | Pyruvat..... | 172 |
| 8.5.3 | Acetyl-CoA..... | 173 |

| | |
|--|------------|
| 9 Puffersysteme und Säure-Basen-Haushalt..... | 175 |
| 9.1 Säuren und Basen | 175 |
| 9.1.1 Allgemeines | 175 |
| 9.1.2 Pufferung..... | 176 |
| 9.2 Alkalose und Azidose | 176 |
| 9.3 Anfallende Protonenlast im Stoffwechsel..... | 177 |
| 9.3.1 Kohlensäure..... | 177 |
| 9.3.2 Schwefelsäure | 178 |
| 9.3.3 Milchsäure | 178 |
| 9.3.4 Ketonkörper..... | 178 |
| 9.3.5 Fruchtsäuren und anorganische Säuren aus Lebensmitteln | 178 |
| 9.4 Metabolische und respiratorische Azidosen..... | 179 |
| 9.5 Puffersysteme im Blut..... | 179 |
| 9.5.1 Hämoglobin-Puffer | 180 |
| 9.5.2 Kohlendioxid-/Bicarbonat-System..... | 180 |
| 9.5.3 Plasmaproteine..... | 181 |
| 9.5.4 Dihydrogen/Hydrogenphosphat-Puffer | 181 |
| 9.6 Eliminierung von Protonen in der Niere und im Harn..... | 182 |
| 9.6.1 Protoneneliminierung mittels Bicarbonat..... | 182 |
| 9.6.2 Hydrogenphosphat-Puffer..... | 183 |
| 9.6.3 Ammonium-Ammoniak-Puffer | 184 |
| 9.7 Renale Säurelast und Nettoexkretion | 185 |
| 9.7.1 Nettosäureexkretion (NAE) und potenzielle renale Säurelast (PRAL) | 185 |
| 9.7.2 Einfluss der Ernährung auf die renale Säurelast | 186 |
| 9.7.3 Physiologische Bedeutung der Nettosäureexkretion | 186 |
| Nachwort | 189 |
| Anhang..... | 191 |
| Lösungen und Kommentare zu den Übungen, Glossar und Literatur des Studienbriefs in ILIAS..... | 191 |
| Prüfungsleistung | 191 |
| Tabellenverzeichnis..... | 192 |
| Abbildungsverzeichnis | 193 |



1.2.4 Beispiele für Fettsäuren

Tab. 3: Die wichtigsten Fettsäuren (modifiziert nach Schek, 2011, S. 56)

| Gruppe | chemischer Name | Trivialname | Anzahl C-Atome | Anzahl Doppelbindungen |
|----------------------------------|--------------------|------------------------|----------------|------------------------|
| gesättigte Fettsäuren | Ethan-/Acetsäure | Essigsäure | 2 | 0 |
| | Butansäure | Buttersäure | 4 | 0 |
| | Isopentansäure | Isovaleriansäure | 5 | 0 |
| | Hexansäure | Capronsäure | 6 | 0 |
| | Heptansäure | Önanthsäure | 7 | 0 |
| | Octansäure | Caprylsäure | 8 | 0 |
| | Nonansäure | Pelargonsäure | 9 | 0 |
| | Decansäure | Caprinsäure | 10 | 0 |
| | Dodecansäure | Laurinsäure | 12 | 0 |
| | Tetradecansäure | Myristinsäure | 14 | 0 |
| | Pentadecansäure | --- | 15 | 0 |
| | Hexadecansäure | Palmitinsäure | 16 | 0 |
| | Heptadecansäure | Margarinsäure | 17 | 0 |
| | Octadecansäure | Stearinsäure | 18 | 0 |
| | Eicosansäure | Arachinsäure | 20 | 0 |
| | Docosansäure | Behensäure | 22 | 0 |
| | Tetracosansäure | Lignozेरinsäure | 24 | 0 |
| | Hexacosansäure | Kerotinsäure | 26 | 0 |
| einfach ungesättigte Fettsäuren | Tetradecensäure | Myristoleinsäure | 14 | 1 |
| | Hexadecensäure | Palmitoleinsäure | 16 | 1 |
| | Octadecensäure | Ölsäure | 18 | 1 |
| | Docosensäure | Erukasäure | 22 | 1 |
| | Tetracosensäure | Nervonsäure | 24 | 1 |
| mehrfach ungesättigte Fettsäuren | Octadecadiensäure | Linolsäure | 18 | 2 |
| | Octadecatriensäure | γ -Linolensäure | 18 | 3 |
| | | α -Linolensäure | 18 | 3 |
| | Eicosatetraensäure | Arachidonsäure | 20 | 4 |
| | Eicosapentaensäure | Timnodonsäure | 20 | 5 |
| | Docosapentaensäure | Klupanodonsäure | 22 | 5 |
| | Docosahexaensäure | Zervonsäure | 22 | 6 |
| Tetracosahexaensäure | Nisinsäure | 24 | 6 | |

1.3 Proteine

Proteine sind unverzweigte Ketten aus linear aneinander gereihten Aminosäuren. 21 proteinogene Aminosäuren sind am Aufbau von Proteinstrukturen im menschlichen Organismus beteiligt (Baltes & Matissek, 2011, S. 174–190; Löffler & Schölmerich, 2008, S. 21–48).

1.3.1 Aminosäuren

Eine Aminosäure kennzeichnet sich durch mindestens eine basische Aminogruppe (NH₂) und eine saure Carboxylgruppe (COOH). Aminosäuren können auch mehrere Amino- oder Carboxylgruppen enthalten. Ähnlich wie die Monosaccharide lassen sich die Aminosäuren aufgrund eines asymmetrischen Kohlenstoffatoms und der optischen Aktivität in eine D- und eine L-Form einteilen. In der Natur kommen hauptsächlich L-Formen vor. Die D-Form kommt in geringen Mengen in den Proteinen von Mikroorganismen vor (Baltes & Matissek, 2011, S. 163–173).

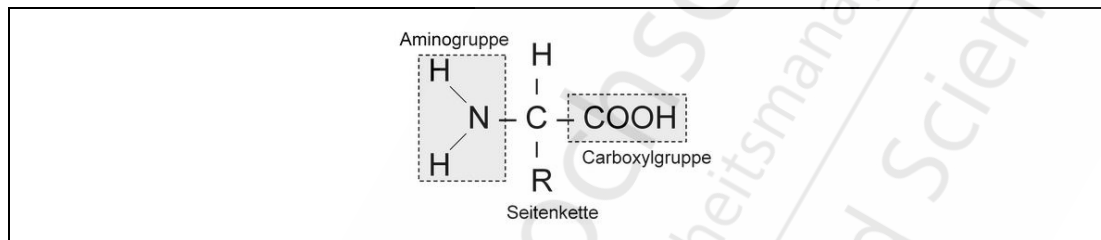


Abb. 16: Allgemeine Strukturformel einer Aminosäure (modifiziert nach Löffler & Schölmerich, 2008, S. 13)

Aminosäuren können nach verschiedenen Aspekten, z. B. Struktur, chemischem Verhalten, Metabolismus etc., klassifiziert werden. Nachfolgend sind verschiedene Klassifizierungen von Aminosäuren dargestellt.

Einteilung der Aminosäuren nach ihren physikalisch-chemischen Eigenschaften:

- Aminosäuren mit ungeladenen, unpolaren Seitenketten: Glycin, Alanin, Valin, Leucin, Isoleucin, Prolin, Phenylalanin, Tryptophan, Methionin
- Aminosäuren mit ungeladenen, polaren Seitenketten: Serin, Threonin, Cystein, Tyrosin, Selenocystein, Asparagin, Glutamin
- Aminosäuren mit geladenen Seitenketten: Asparaginsäure, Glutaminsäure, Histidin, Lysin, Arginin
- neutrale Aminosäuren: Glycin, Alanin, Valin, Leucin, Isoleucin, Prolin (Iminosäure)
- schwefelhaltige Aminosäuren: Cystein, Methionin
- hydroxylhaltige Aminosäuren: Serin, Threonin
- positiv geladene basische Aminosäuren: Lysin, Arginin, Histidin
- aromatische Aminosäuren: Phenylalanin, Tyrosin, Tryptophan
- Amide der sauren Aminosäuren: Asparagin, Glutamin

Einteilung der Aminosäuren nach metabolischen Aspekten:

- ketoplastisch
- glukoplastisch
- keto-/glukoplastisch

Die Erklärung dieser Bezeichnungen erfolgt im Abschnitt über die Aminosäureoxidation (Löffler & Schölmerich, 2008; Schek, 2011).

1.3.2 Aminosäuren als Zwitterion

Aminosäuren besitzen die Fähigkeit, je nach pH-Wert-Bereich als Säuren oder Basen zu reagieren. Die Carboxylgruppe ist eine Säuregruppe. Die Aminogruppe hingegen reagiert basisch. Aminosäuren können demnach in Abhängigkeit des pH-Wertes als Kation, Anion oder Zwitterion vorliegen und sowohl Säuren als auch Basen puffern. Die Bezeichnung „Zwitterion“ erfolgt, wenn im Aminosäuremolekül gleichzeitig positiv und negativ geladene Gruppen vertreten sind. Der pH-Wert, an dem positive und negative Ladungen ausgeglichen sind, wird als isoelektrischer Punkt (IP) bezeichnet. Bei pH-Werten oberhalb des IP liegt die Aminosäure als Anion vor, unterhalb des IP als Kation (Baltes & Matissek, 2011, S. 163–174).

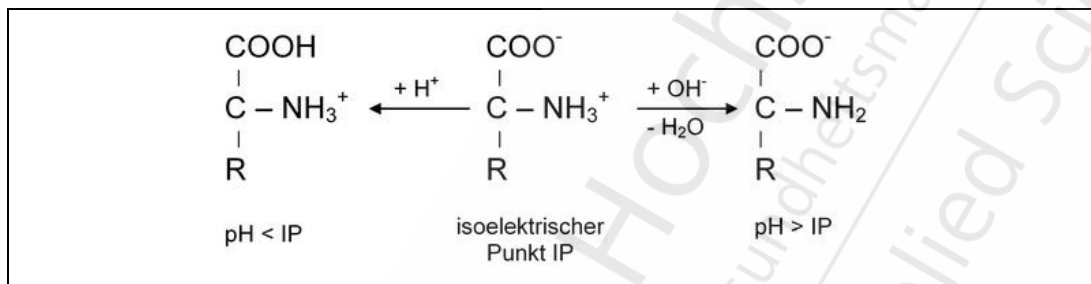


Abb. 17: Isoelektrischer Punkt und Zwitterion-Stellung von Aminosäuren (modifiziert nach Löffler & Schölmerich, 2008, S. 16)

1.3.3 Peptidbindung und Peptide

Aminosäuren können sich zu Ketten verbinden. Die Bindung zwischen den Aminosäuren wird als Peptidbindung bezeichnet. Die Peptidbindung entsteht zwischen der Carboxylgruppe der einen und der Aminogruppe der anderen Aminosäure unter Wasserabspaltung.

Zwei Aminosäuren ergeben so ein Dipeptid, drei Aminosäuren ein Tripeptid etc. Vergleichbar mit den Kohlenhydratketten können auch hier Oligo- und Polymerketten unterschieden werden. Kurze Aminosäureketten werden als Peptide, lange Ketten als Proteine bezeichnet (Baltes & Matissek, 2011, S. 163–177; Löffler & Schölmerich, 2008, S. 21–48).

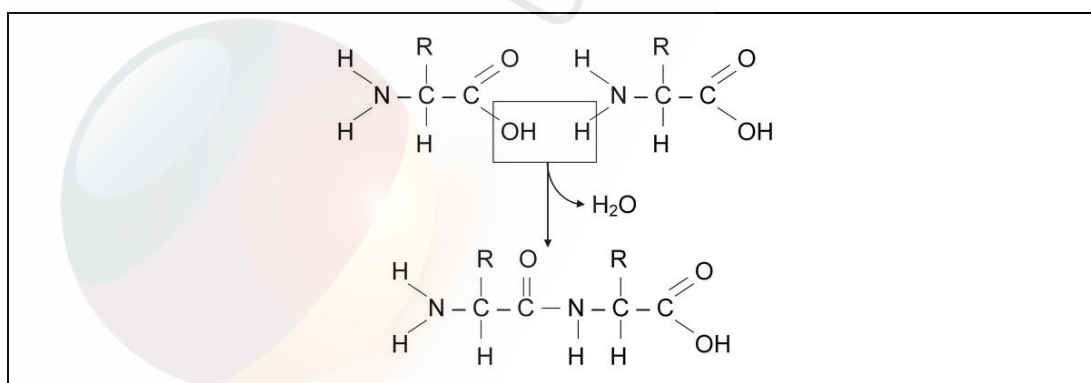


Abb. 18: Peptidbindung (modifiziert nach Löffler & Schölmerich, 2008, S. 21)

Unter Wasserabspaltung verbinden sich Aminosäuren zwischen der Amino- und der Carboxylgruppe. Diese Reaktion läuft allerdings nur unter Energieverbrauch an den Ribosomen bei der Proteinsynthese ab.

Durch die unterschiedliche Aneinanderreihung der 20 Aminosäuren kann eine enorme Anzahl unterschiedlicher Proteine entstehen. Für die jeweilige Funktion eines Proteins ist die räumliche Anordnung der Aminosäurekette entscheidend. Es können mehrere Strukturen bei Proteinen unterschieden werden. Die Ausbildung der Proteinstrukturen basiert auf den chemischen Eigenschaften der Aminosäuren (Baltes & Matissek, 2011, S. 163–177; Löffler & Schölmerich, 2008, S. 21–48).

1.3.4 Proteinstrukturen

- Die Primärstruktur

Als Primärstruktur wird die Sequenz der Aminosäuren bezeichnet. Aminosäuresequenzen von Proteinen sind genetisch fixiert. Dabei hat jedes Protein eine festgelegte Folge verbundener Aminosäuren (z. B. Met-Glu-Ala-Tyr-Val-Arg-Ser-Phe-Asn-Thr...). Die Bildung der Primärstruktur ist das Ergebnis der Proteinbiosynthese in den Zellen.

- Die Sekundärstruktur

Nach der Synthese der Primärstruktur nimmt jede Proteinkette die räumliche Anordnung ein, die aus energetischer Sicht am günstigsten ist. Die so entstandene Sekundärstruktur kann entweder eine Helix oder eine Faltblattstruktur sein. Ursache für diese Strukturen sind Wasserstoffbrücken, die sich innerhalb der Peptidkette bilden. Bei der Helixstruktur entstehen schraubenförmige Schleifen. In natürlichen Proteinen sind diese Helices rechtsgewunden. Bei der Faltblattstruktur liegen die Polypeptidketten zickzackförmig gefaltet vor.

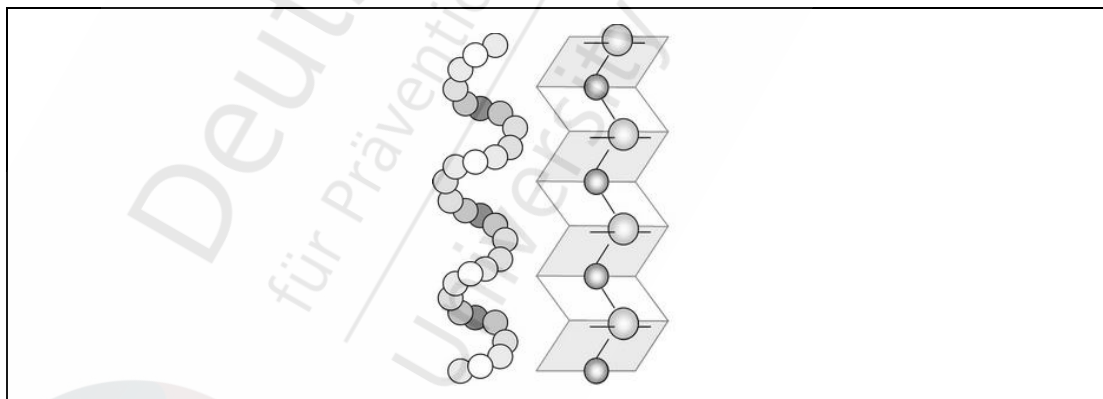


Abb. 19: Sekundärstrukturen der Proteine (modifiziert nach Löffler & Schölmerich, 2008, S. 28)

links eine Helix, rechts ein Faltblatt

- Die Tertiärstruktur

Zwischen den verschiedenen Sekundärstrukturen können ungeordnete Abschnitte auftreten, welche die räumliche Anordnung der gesamten Kette bestimmen. Diese dreidimensionale Anordnung wird als Tertiärstruktur bezeichnet. Sie entsteht durch Wasserstoffbrückenbindungen, Ionenbindungen, Disulfidbrückenbindungen und hydrophobe Wechselwirkungen zwischen den Aminosäuren der Sekundärstrukturelemente und ungeordneter Bereiche. Die Tertiärstruktur bestimmt hauptsächlich die Funktion eines Proteins.

- Die Quartärstruktur

Einige Proteinmoleküle, sog. Proteinkomplexe, bestehen aus mehreren Peptidketten, die als Untereinheiten bezeichnet werden. Die räumliche Anordnung dieser Untereinheiten zueinander wird als Quartärstruktur bezeichnet.

Die komplexen Strukturen der Proteine sind in Form globulärer Proteine und in Form faserig-fibrillärer Skelettproteine zu finden. Die globulären Proteine werden, wie nachfolgend ausgeführt, ihren Löslichkeiten nach in Fraktionen unterteilt (Osborne-Fraktionen):

- *Albumine* (in Wasser löslich): Vorkommen im Blut sowie in tierischen Lebensmitteln wie Milch und Eiern
- *Globuline* (in verdünnter Kochsalz- und Alkalilösung löslich): häufigste Proteine im Pflanzen- und Tierreich
- *Gluteline* (in Laugen löslich): Kleberproteine im Weizen
- *Prolamine* (in Alkohol löslich): Kleberproteine im Weizen
- *Histone, Protamine* (in Säuren löslich): Erbanlagen im Zellkern

Zu den nicht globulären, faserig-fibrillären Skelettproteinen zählen:

- *Kollagene*: Bindegewebe und Stützgewebe
- *Elastine*: Gefäßwände, elastisches Bindegewebe
- *Keratine*: Wolle, Federn, Haare
- *Myosin, Aktin*: Muskulatur (Baltes & Matissek, 2011, S. 163–190; Löffler & Schölmerich, 2008, S. 21–48).



Übung 1.4

Welche Bedeutung haben die Kleberproteine Glutelin und Prolamin für die Gesundheit des Menschen? Welche Erkrankung wird auf den Verzehr dieser Proteine zurückgeführt?

1.3.5 Denaturierung

Proteine sind entsprechend ihrer chemischen Struktur und ihrem chemischen Verhalten empfindlich gegenüber Säuren, Basen, organischen Lösungsmitteln, Kälte oder Hitze. Dabei ändert sich die Ladungsverteilung an den Amino- und Carboxylgruppen mit der Folge von Konformationsänderungen. Dadurch werden die Tertiär- und Sekundärstruktur eines Proteins verändert. Die Primärstruktur bleibt erhalten.

Während die „Faltung“ der Peptidkette bis hin zur Tertiärstruktur zur Funktionalisierung des Proteins führt, stellt die Denaturierung die Umkehrung dieses Prozesses dar. Die Proteine flocken dann aus und verlieren ihre biologische Funktion.

Bei der Denaturierung durch Säuren verursachen die dissoziierten Protonen eine Ladungsänderung der Proteinstruktur, welche zur Zerstörung von Wasserstoffbrückenbindungen innerhalb des Proteinmoleküls führt. Zudem können die Protonen reaktionsfähige COO^- -Gruppen zu COOH -Gruppen reduzieren (Baltes & Matissek, 2011, S. 180–186; Löffler & Schölmerich, 2008, S. 27–30).

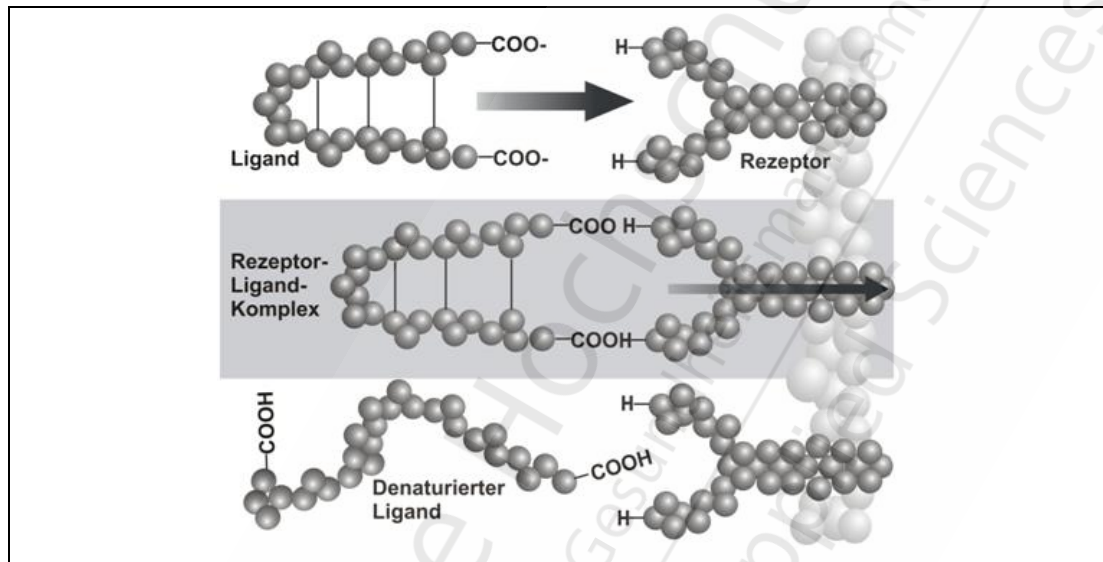


Abb. 20: Säurebedingte Denaturierung eines Liganden (© BSA/DHfPG)

Die Bindung an den Rezeptor kann nicht mehr stattfinden

Während Denaturierungen durch Säuren und Basen reversibel sein können, sobald der Ausgangs-pH-Wert wiederhergestellt wird, können Veränderungen durch organische Lösungsmittel, Kälte oder Hitze zu einer dauerhaften Zerstörung des Proteins führen. Ein typisches Beispiel ist das Gerinnen des Eiweißes im Hühnerei, wenn dieses gekocht wird.

Das Prinzip der Denaturierung durch Hitze nutzt der Körper, um mit Hilfe von Fieber pathogene Keime abzutöten. Die Steigerung der Körpertemperatur auf 40-42°C soll die Proteine der Keime denaturieren und somit biologisch inaktivieren. Allerdings steigt damit auch die Gefahr, dass körpereigene Proteine, vor allem im Gehirn und im Blut, geschädigt werden (Baltes & Matissek, 2011, S. 179–186; Löffler & Schölmerich, 2008, S. 27–30).



Merke

Die räumliche Struktur eines Proteins ist prinzipiell durch seine Primärstruktur festgelegt, da sie sich auch unmittelbar auf die weiteren Organisationsebenen der Proteinstruktur auswirkt. Die Zerstörung dieser dreidimensionalen Anordnung wird als Denaturierung bezeichnet und führt zum Verlust der biologischen Funktion.



Übung 1.5

Überlegen Sie, welchen Sinn es in Bezug auf die Ernährungsberatung haben könnte, die Biochemie der Nährstoffe zu kennen?

1.4 Nukleinsäuren

1.4.1 Bedeutung

In den Erbanlagen ist fixiert, wie ein Wesen gebaut ist und wie es funktioniert. Die Erbanlagen geben damit die Grundstruktur eines Lebewesens vor. In der Fachsprache wird die Gesamtheit dieser erblich vorgeschriebenen Charakteristika unter dem Begriff „Genotyp“ zusammengefasst. Die Wissenschaft, die sich mit den Erbanlagen und ihren Funktionen beschäftigt, ist die Genetik.

Die erbliche Grundstruktur lässt sich durch Umweltbedingungen bis auf ein bestimmtes Maß beeinflussen. Dieses Maß an Beeinflussung äußert sich in Veränderungen des Erscheinungsbildes des Wesens, ohne dass dabei jedoch die genetisch fixierten arttypischen Charakteristika verloren gehen. Dieses Potenzial von Veränderungen im Erscheinungsbild wird unter dem Begriff „Phänotyp“ zusammengefasst.

Ein anschauliches Beispiel dafür ist der Vergleich des Habitus von Menschen aus trocken-heißen Wüstengebieten mit denen aus polaren Regionen. Massai weisen im Vergleich zu Inuit eine große, schlanke Statur mit großer Körperoberfläche und dunkler Hautfarbe auf. Dadurch wird es möglich, den Körper vor Überhitzung und starker Sonneneinstrahlung zu schützen. Inuit hingegen sind kleiner, gedrungener und besitzen eine geringere Körperoberfläche im Verhältnis zu der Körpermasse, infolgedessen weniger Körperwärme verloren geht. Trotz dieser deutlichen Unterschiede erkennen sich Inuit und Massai als Menschen und können sich miteinander fortpflanzen.

Die Funktion der Erbanlagen übernehmen die Nukleinsäuren. Dabei sind Nukleinsäuren zu unterscheiden in solche, die die Erbinformationen speichern (DNS bzw. Desoxyribonukleinsäure), und in solche, die die Erbinformationen im Zellraum transportieren bzw. übertragen (RNS bzw. Ribonukleinsäure). Die DNS ist im Zellkern lokalisiert, die RNS ist hauptsächlich im Zytoplasma aktiv.

Jedoch lässt sich beim Betrachten eines Zellkernes unter dem Mikroskop keine DNS erkennen. Das liegt daran, dass sich die DNS im Zellkern in speziellen Strukturen, den Chromosomen, formiert. Beim Menschen können 46 dieser Chromosomen gezählt werden. Jeweils zwei dieser Chromosomen sind paarweise angeordnet, so dass insgesamt 23 Chromosomenpaare vorhanden sind. Bis auf das männliche Geschlechtschromosomenpaar sind die Chromosomen eines Paares von ungefähr gleicher Form. Wird die Struktur eines Chromosoms aufgelöst, verbleibt die DNS (Koch, Brix & Heinrich, 2022, S. 171–196).