

Лекція 12

Тема: Вітаміни попередники коферментів

План

1. Загальна характеристика вітамінів.
2. Класифікація і номенклатура вітамінів.
3. Характеристика жиророзчинних вітамінів.
4. Характеристика водорозчинних вітамінів.

1. Загальна характеристика вітамінів

Вітаміни – це необхідні для життєдіяльності низькомолекулярні органічні сполуки, різної хімічної природи, які не можуть бути синтезовані в організмі за винятком деяких, тому повинні вводитися з їжею.

Як правило синтезуються в рослинах, їх основне джерело – рослинна їжа. Разом з тим, людина отримує вітаміни з їжею тваринного походження.

В організмі є бактерії які синтезують вітамін K, певну кількість вітаміну E.

Вітаміни входять до складу коферментів, приймають участь в протіканні біохімічних процесів.

При недостатній кількості вітамінів розвивається хвороба – **гіповітаміноз**, при відсутності вітамінів – **авітаміноз**, якщо надлишок вітамінів – **гіпервітаміноз**.

2. Класифікація вітамінів

Вітаміни поділяють за розчинністю на групи:

1. **Жиророзчинні вітаміни** – A, D, E, K;
2. **Водорозчинні вітаміни** – B₁, B₂, B₃, B₅, B₆, B₉, B₁₂, C, P, H.
3. **Вітаміноподібні речовини** – холін, інозит, ліпоєва кислота, парамінобензойна кислота (ПАБК), убіхіонон (КоК), пангамова кислота і т.д.

Номенклатура вітамінів.

Загальноприйнятым буквеним позначенням вітамінів є A, D, E, K, C, P, B₁ і т.д.

Більш точним позначенням вітаміну – це є його хімічна назва: вітамін A – ретинол, вітамін C – аскорбінова кислота, вітамін PP – нікотинамід або нікотинова кислота і т.д.

Крім того, в медицині часто використовують клінічні назви вітамінів, які включають назву характерного клінічного прояву авітамінозу з приставкою – анти.

Наприклад, вітамін A має хімічну назву ретинол та клінічну назву – антиксерофталмічний вітамін; вітамін D носить клінічну назву – антирахітний, вітамін B₁₂ – антианемічний вітамін і т.д.

Жиророзчинні вітаміни

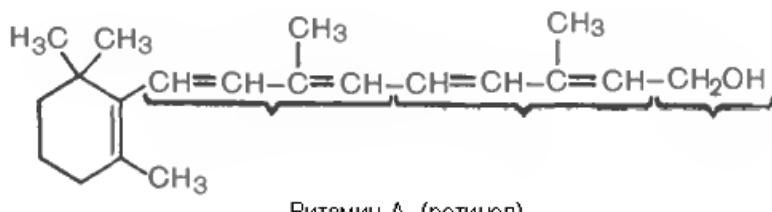
Літерне позначення вітаміну	Назва вітаміну	Фізіологічна дія вітаміну
A	Ретинол	Антиксерофталмічний
D	Ергокальциферол	Антирахітний
E	Токоферол	Антистерильний
K	Філлохіон	Антигеморагічний

Водорозчинні вітаміни

Літерне позначення вітаміну	Назва вітаміну	Фізіологічна дія вітаміну
B ₁	Тіамін	Антиневричний
B ₂	Рибофлавін	Вітамін росту
B ₃	Пантотенова кислота	Антидерматитний
B ₅ (PP)	Нікотинова кислота, нікотинамід	Антипелляргічний
B ₆	Піридоксин	Антідерматитний
B ₉	Фолієва кислота	Антианемічний
B ₁₂	Ціанобаламін	Антианемічний
B ₁₅	Пангамова кислота	Антигіпоксичний
H	Біотин	Антисеборейний
C	Аскорбінова кислота	Антицинготний
P	Рутин	Капілярозміцнюючий

3. Характеристика жиророзчинних вітамінів

Вітаміни групи А



Нестійкі речовини за рахунок зв'язків C = C.

Утворює складні ефіри з оцтовою кислотою – проявляє більшу стійкість та біологічну активність.

Роль в обміні речовин: в організмі синтезується з β-каротину, далі в слизовій оболонці кишківника перетворюється у вітамін А, який в свою чергу накопичується в печінці у вигляді ефіру.

Необхідний для зору і кісток, здоров'я шкіри і волосся, нормальню роботи імунної системи.

Авітаміноз вітаміну А: впливає на обмін речовин, відбувається затримка росту, знижується імунітет.

Гіповітаміноз вітаміну А: захворювання «куряча сліпота» – порушення зору у темряві. В сітчатці є фермент родопсин, цей фермент складається з похідного вітаміну А – **ретінену**. Під дією світла родопсин розкладається породжуючи імпульс, в темряві ресинтезуються.

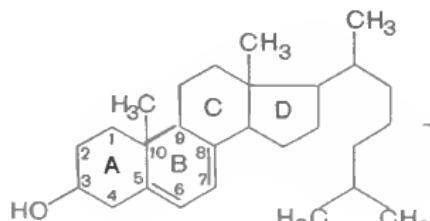
Нестача вітаміну А призводять до зменшення родопсину і світлові подразники сприймаються погано. **Ксерофтолъмія** – розм'якшення роговиці.

Потреба вітаміну А збільшується при лактації, вагітності, виконуванні фізіологічних функцій (горно-лижний спорт, фехтування, стрільба).

Гіпервітаміноз вітаміну А: випадіння волосся, жовтий окрас шкіри.

Джерела вітаміну А: продукти тваринного походження (молоко корови, печінка) та рослинного походження (плоди червоного кольору – томати, морква, абрикоси, яблука), шпинат.

Вітаміни групи D



7-Дегидрохолестерин

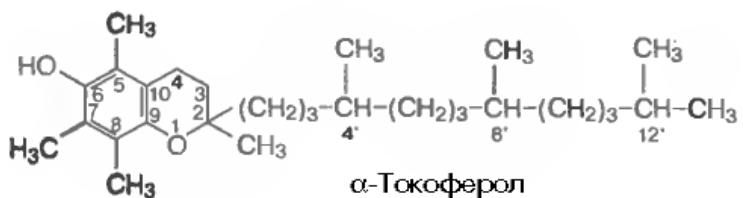
Роль в обміні речовин: приймає участь в формування скелету дитини, кісток.

Гіповітаміноз вітаміну D – рахіт, перші ознаки рахіту: облисіння сзаду, якщо великий або погано заростає роднічок. Далі при прогресуванні: ноги колесом, збільшується живіт.

Гіпервітаміноз вітаміну D: відкладання солей кальцій у внутрішніх органах та нирках особливо, мінералізується скелету та затримка росту.

Джерела вітаміну D: риб'ячий жир, печінка риб (палтус), молоко, масло, жовтки яєць. Під дією $h\nu$ з молока утворюється вітамін D.

Вітаміни групи Е



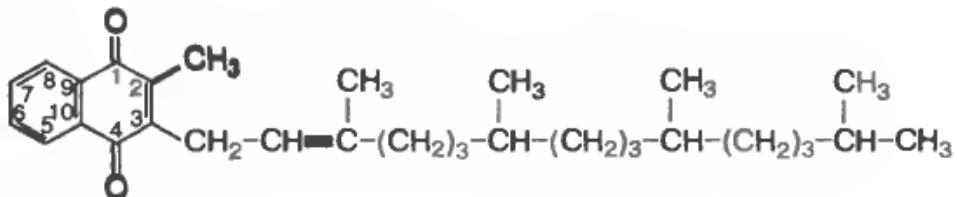
α -Токоферол міститься в основі вітаміну Е. Є похідним циклічної сполуки 3-метилгідрохіону і спирту фітону.

Роль в обміні речовин: вітаміни цієї групи є природними антиоксидантами. Попереджує окиснення вітамінів групи А, та цей вітамін краще використовується. Беруть участь в окисно-відновних реакціях (ОВР), транспортують електрони по дихальному ланцюгу, при цьому в процесах беруть участь не тільки токофероли, але й продукти їх перетворення – хіони.

Авітаміноз вітаміну Е: порушується функція розмноження і м'язова дистрофія.

Джерела вітаміну Е: молоко, масло, м'ясо, яйця, олія обліпихи, в рослинах злаків.

Вітаміни групи К



В основі лежить циклічний кетон – нафтохіон.

Роль в обміні речовин: приймають участь в окисно-відновних реакціях при переносі електронів по дихальному ланцюгу, при синтезі протромбіну в печінці.

Авітаміноз вітаміну К: підшкірні крововиливи і кров погано згортається.

Джерело вітаміну К: знаходиться в земних частинах рослин, шпинаті, капусті, салаті, кропиві. Синтезується слизовою оболонкою кишківника (при вживанні антибіотиків та сульфаніламідних препаратів треба вживати вітаміни, які синтезуються флорою кишківника).

Вітаміни групи F

Цей вітамін міститься в лінолевій, ліноленовій, арахідоновій кислотах.

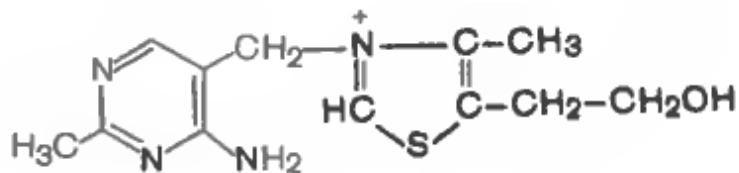
Роль в обміні речовин: бере участь в процесах росту та розвитку організму, допомагає виведенню з організму холестерину. Підвищує еластичність та міцність судин, допомагає при дерматитах, екземах.

Джерело вітаміну F: знаходиться в рослинних оліях: соняшникова, соєва, макова, в арахісі, в олії кукурудзи обліпихи.

4. Характеристика водорозчинних вітамінів

Вітаміни групи В

Вітамін В₁(тіамін)



Гетероциклічна сполука, яка має кільце тіазолу і піримідину, зв'язані метиленовою групою.

Стійкий вітамін, термостабільний в кислому середовищі ($t = 140^{\circ}\text{C}$), в лужному середовищі при температурі розкладається. В тканинах і органах тваринного організму знаходиться у вигляді пірофосфорного ефіру – тіамінпірофосфату. Утворення цього ефіру відбувається в тканинах при участі АТФ.

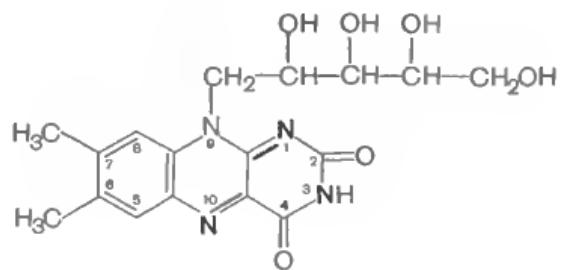
Роль в обміні речовин: тіамінпірофосфат є коферментом декарбоксилаз і приймає участь в хімічних реакціях тканевого дихання.

Авітаміноз вітаміну В₁: хвороба «бері-бері», закінчується паралічем та смертю.

Гіповітаміноз вітаміну В₁: в організмі накопичується піровіноградна кислота, до якої чутливі клітини нервової тканини, проявляється у м'язовій слабкості, безсонні, серцевої діяльності.

Джерела вітаміну В₁: міститься у зернах злаків, дріжджах, печінці, нирках, серці, чорному хлібі, невелика кількість виділяється кишковою мікрофлорою.

Вітамін В₂ (рибофлавін)



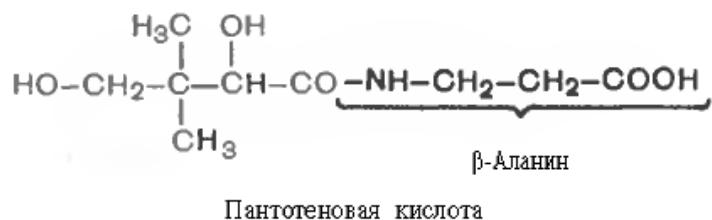
Похідні гетероциклічної сполуки ізоалаксозину, відноситься до природних пігментів – флавінів. Якщо приєднується водень по C = C зв'язку рибофлавін стає безбарвною лейкосполукою.

У організмах знаходиться в вигляді складного ефіру з ортофосфорною кислотою, та входять до складу простетичної групи флавопротеїдів – ферментів біологічного окиснення (ФАД).

Гіповітаміноз вітаміну В₂: викликає порушення процесів біологічного окиснення, запалення слизистої оболонки роту, ротової порожнини, язика, заїди.

Джерела вітаміну В₂: молоко, яйця, м'ясо, печінка, сир, рибні продукти, дріжджі.

Вітамін В₃ (пантатенова кислота)



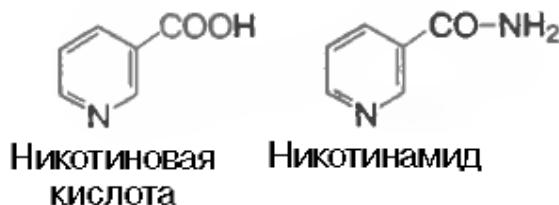
Побудована з β-аланіну і діоксидиметиласляної кислоти, зв'язані пептидним зв'язком. В тканинах тварин це кислота фосфорилюється та входить до складу коензиму А (КоА).

Роль в обміні речовин: відіграє роль в обміні вуглеводів, білків, жирів.

Гіпервітаміноз вітаміну В₃: призводить до розвитку каліцтв.

Джерела вітаміну В₃: дріжджі, ікра риб, печінка, зелена частина рослин, синтезується мікрофлорою кишечника.

Вітамін В₅ (РР, нікотинова кислота)



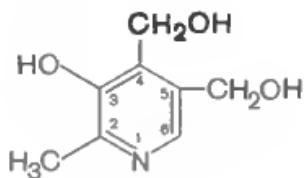
Входить до складу коферментів НАД, НАДН.

Роль в обміні речовин: приймає участь в переносі електронів та протонів по дихальному ланцюгу та в біологічному окисненні.

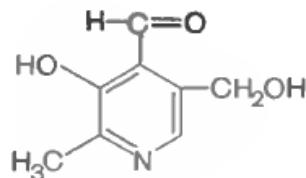
Гіповітаміоз вітаміну РР: призводить до пелагри, фотодерматидів, висипання порушенні діяльності ЦНС, втрата пам'яті, галюцинації.

Джерела вітаміну РР: хліб, рис, гречка, печінка, нирки, м'ясо, риба.

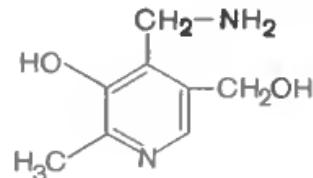
Вітамін В₆ (піридоксин)



Пиридоксин
(пиридоксол)



Пиридоксаль



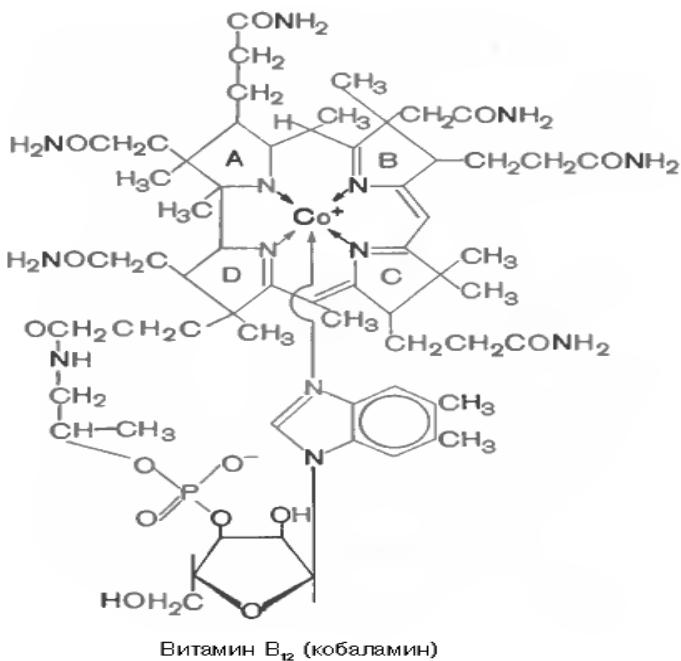
Пиридоксамін

В організмі ці сполуки фосфорилюються, утворюють складні ефіри з ортофосфорною кислотою. Такі сполуки є коензимами ферментів, які каталізують перетворення амінокислот – реакція переамінування.

Нестача вітаміну В₆: запалення шкіри, втрата апетиту, зменшення кількості лімфоцитів в крові, слабкість.

Джерела вітаміну В₆: паростки пшениці, дріжджі, печінка, синтезуються бактеріями.

Вітамін В₁₂ (ціанокобамін)



Вітамін В₁₂ (кобаламін)

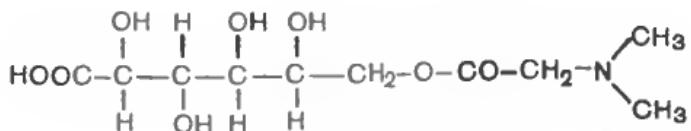
Відноситься до групи вітамінів, які відіграють роль в переносі метильних груп та в синтезі тиміннуклеотидів та дезоксирибози.

Авітаміноз вітаміну В₁₂: порушення всмоктування цього вітаміну в кишечнику.

Нестача вітаміну В₁₂: анемія, зложісне малокрів'я (лейкоз), зменшення кількості еритроцитів в крові, смерть.

Джерела вітаміну В₁₂: печінка, молоко, яйця, синтезується мікрофлорою кишківника.

Вітамін В₁₅ (пангамова кислота)



Пангамовая кислота

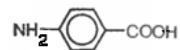
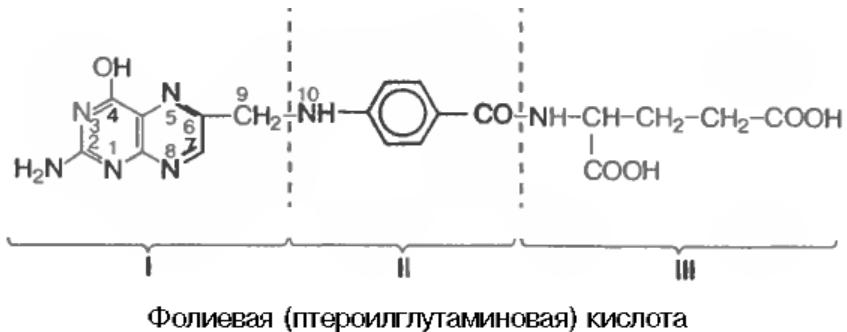
Складний ефір а-глюконової кислоти та диметилгліцину.

Роль в обміні речовин: пов'язаний з окислювальним деметилуванням, підвищує ліпідний обмін, попереджує вікладення жиру, широко використовується в авіаційній та спортивній медицині.

Гіповітаміноз вітаміну В₁₅: гіпоксія та порушення окисно-відновних процесів.

Джерела вітаміну В₁₅: зерна пшениці, яйця, серце.

Вітамін В₁₀, В₁₁ (фолієва кислота)



До складу фолієвої кислоти входять бензойна кислота

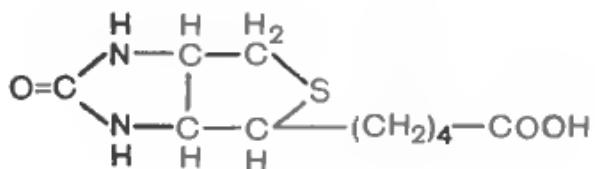
Роль в обміні речовин: транспортування одно вуглецевих фрагментів при синтезі ряду сполук (метильної групи – метиламіну та холіну, оксиметильної групи – серину, формільної групи СНО-пуринових основ). Відіграє роль в обміні нуклеїнових кислот та білків.

Авітаміноз вітаміну В₁₀, В₁₁: порушується мікрофлора кишківника; порушення пігментації шкіри та волосся (сиве).

Гіповітаміноз вітаміну В₁₀, В₁₁: викликає порушення процесів кровоутворення, анемії, лейконемії, порушення діяльності органів травлення, розмноження.

Джерела вітаміну В₁₀, В₁₁: продукти рослинного та тваринного походження, шпінат, печінка, м'ясо, риба, дріжджі, синтезується мікрофлорою кишечника.

Вітамін Н (біотін)

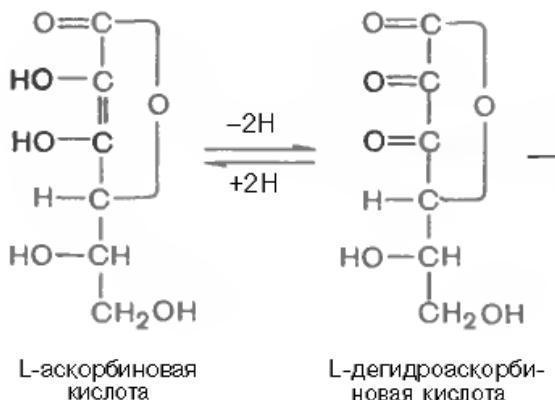


Біотин

Роль в обміні речовин: Входить до складу ферменту, який катализує процес карбоксилювання, забезпечує можливість синтезу МК, синтезується кишковою мікрофлорою.

Авітамінозу вітаміну Н: шелушіння шкіри, випадіння волосся, себорея, втрачається апетит стомлення.

Вітамін С (аскорбінова кислота)



Нестійка сполука, розпадається при температурі в лужному середовищі при наявності кисню та іонів Ca^{2+} та Fe^{3+} . В кислому середовищі зберігається краще.

Роль в обміні речовин: приймає участь в окисно-відновних процесах. Організм утворює молочну кислоту при роботі м'язів, то аскорбінова кислота перетворює молочну кислоту в піровиноградну кислоту, остання перетворюється в кофермент А, той поступає в цикл Кребса, в якому виділяється АТФ.

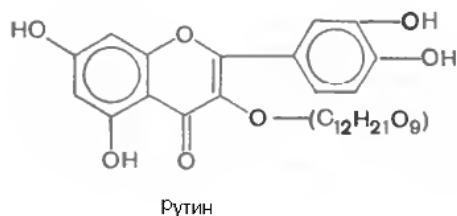
Попереджає окиснення толових груп – SH, які входять до ферментів.

Приймає участь в синтезі гормонів, білків, в обміні білків, вуглеводів, стероїдних гормонів, кори наднирників.

Гіповітаміноз вітаміну С: цинга.

Джерела вітаміну С: чорна смородина, шипшина, цитрусові, червоний перець, капуста, квашена капуста, клюква.

Вітамін Р (рутін)



Роль в обміні речовин: приймає участь в окисно-відновних процесах.

Авітаміноз вітаміну Р: знижується проникливість капілярів, порушується структура капілярів.

Джерела вітаміну Р: листки чаю, чорна смородина, шипшина, цитрусові, червоний перець, капуста, квашена капуста, клюква.