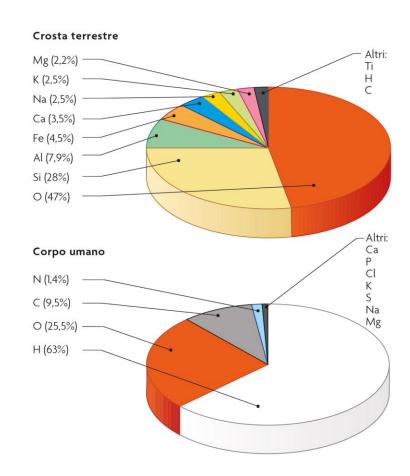
Le biomolecole:

i carboidrati

La composizione della materia vivente

Idrogeno, ossigeno, carbonio e azoto, costituiscono da soli il 99% della massa della maggior parte delle cellule.

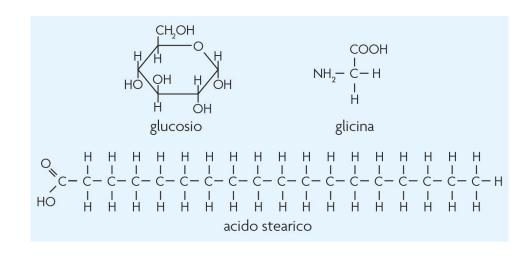
Nelle complesse molecole che caratterizzano gli esseri viventi e che sono indicate con il nome di **biomolecole**, particolarmente importante è il ruolo svolto dal **carbonio**.



La composizione della materia vivente

I composti del **carbonio** vengono definiti anche **composti organici**, quelli di interesse biologico appartengono a quattro classi:

- carboidrati,
- lipidi,
- proteine,
- acidi nucleici.

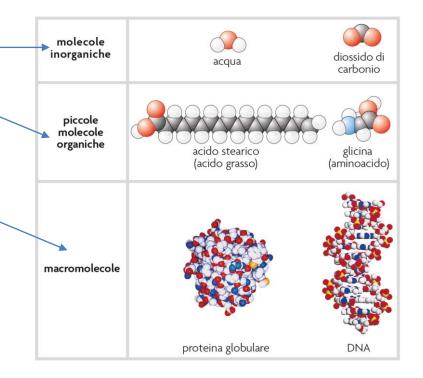


La composizione della materia vivente

Nelle cellule sono presenti le BIOMOLECOLE:

- 1. molecole inorganiche,
- 2. piccole molecole organiche
- 3. macromolecole.

Queste ultime sono molecole di grandi dimensioni (polimeri) derivate dall'unione di piccole molecole organiche (monomeri) come ad esempio gli acidi nucleici, le proteine e alcuni carboidrati.



I carboidrati

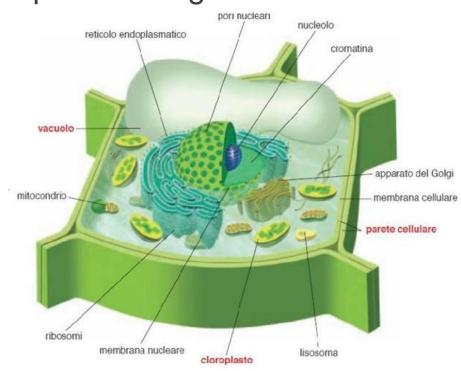
I carboidrati o glicidi sono composti organici formati da carbonio, idrogeno e ossigeno e sono:

- fonte principale di energia delle cellule;
- sono impiegati per accumulare energia di riserva;
- forniscono scheletri carboniosi che possono essere riorganizzati in nuove molecole;

· costituiscono materiali strutturali per il sostegno e il rivesti-

mento delle cellule vegetali

 vengono sintetizzati grazie alla fotosintesi clorofilliana



I carboidrati

In base al numero dei monomeri (cioè di unità) di cui sono composti, si distinguono in:

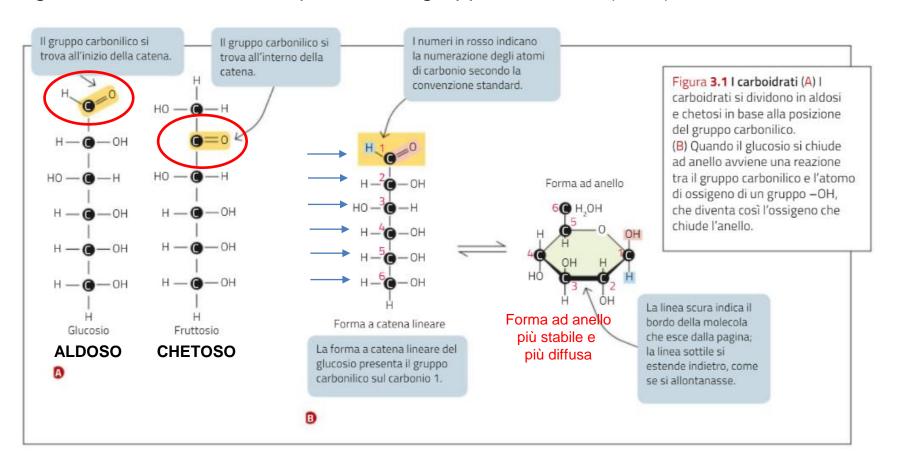
- monosaccaridi (un monomero);
 Zuccheri semplici
- disaccaridi (due monomeri);
- oligosaccaridi (da tre a 20 monomeri);
- polisaccaridi (più di 20 monomeri).

I monosaccaridi

I monosaccaridi (zuccheri semplici), sono prodotti dagli organismi autotrofi attraverso la **fotosintesi**; gli animali assumono poi direttamente o indirettamente tali molecole dalle piante.

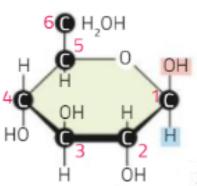
I monosaccaridi hanno una composizione e una struttura caratteristiche:

- hanno una catena carboniosa che contiene da 3 a 7 atomi dicarbonio (triosi, tetrosi..);
- un atomo di carbonio porta il gruppo carbonilico (C=O) (aldosi e chetosi);
- tutti gli altri atomi di carbonio portano un gruppo ossidrilico(-OH).



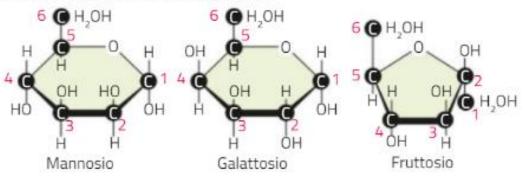
I monosaccaridi

GLUCOSIO



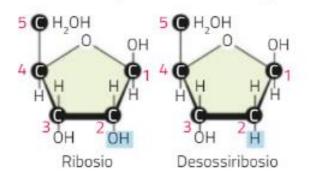
- Sono solubili in acqua
- Hanno aspetto cristallino e colore bianco
- > Sono dolci
- Formula generale: C₆H₁₂O₆

Zuccheri a sei atomi di carbonio (esosi)



PRINCIPALE
FONTE DI
ENERGIA
(respiraz. cellulare)

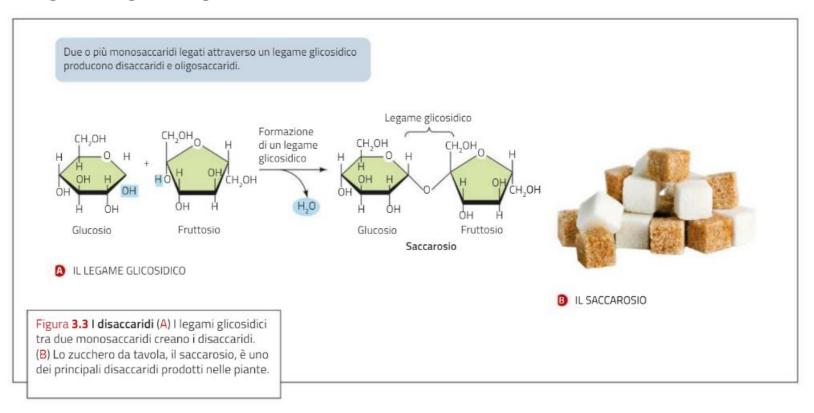
Zuccheri a cinque atomi di carbonio (pentosi)



I carboidrati

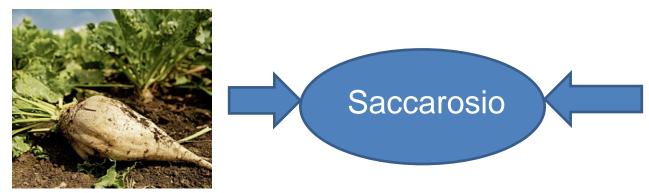
Disaccaridi, oligosaccaridi e polisaccaridi derivano tutti da monosaccaridi che, in seguito a condensazione tra gruppi –OH, si sono uniti attraverso legami covalenti detti **legami glicosidici**.

Un singolo legame glicosidico tra due monosaccaridi forma un disaccaride.



I disaccaridi

Principali disaccaridi		
Disaccaride	Monomeri costituenti	Tipo di legame
Maltosio	Glucosio	(1 \rightarrow 4) α -glicosidico
Isomaltosio	Glucosio	(1 \rightarrow 6) α -glicosidico
Cellobiosio	Glucosio	$(1 \rightarrow 4)$ β-glicosidico
Lattosio	Glucosio e galattosio	$(1 \rightarrow 4)$ β-glicosidico
Saccarosio	Glucosio e fruttosio	$(1 \rightarrow 2) \alpha$ -glicosidico



Beta vulgaris L. var. saccharifera L. (barbabietola da zucchero)



Saccharum officinarum L. (canna da zucchero)

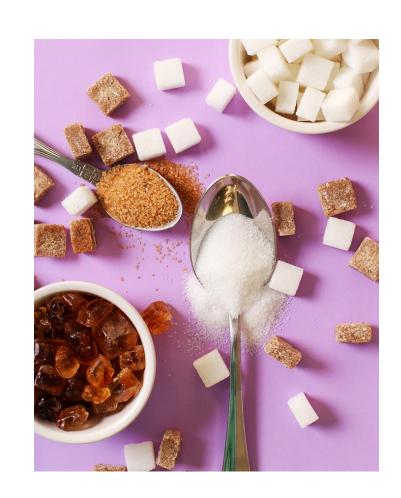
Gli oligosaccaridi

Gli oligosaccaridi contengono un certo numero di monosaccaridi legati in vari punti da legami glicosidici e comprendono un numero elevato di molecole di vario tipo (li troviamo legati ad alcune proteine e lipidi).

I polisaccaridi

I polisaccaridi sono polimeri di grandi dimensioni, costituiti da centinaia di monosaccaridi connessi da legami glicosidici.

Il glucosio è il monomero di cui sono costituiti i principali polisaccaridi: amido, glicogeno, cellulosa (tutti polisaccaridi).



I polisaccaridi

L'amido e il glicogeno costituiscono un'importante riserva di energia rispettivamente nelle cellule delle piante e degli animali.

AMIDO

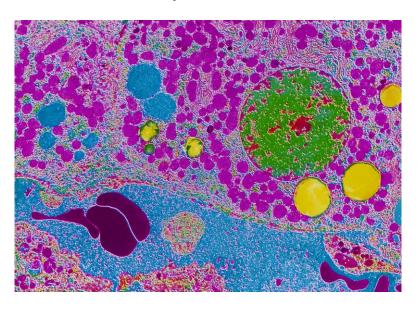
Particolarmente ricchi di amido sono: frumento, mais, riso, patate;

È formato da due polisaccaridi:

amilosio → lineare amilopectina → ramificato

GLICOGENO

il glicogeno, invece, è presente nei muscoli e nel fegato.



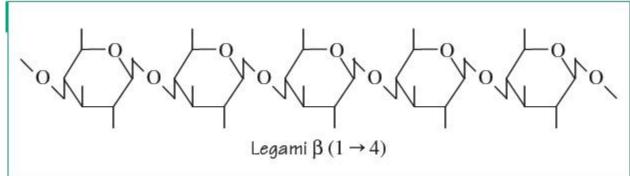
I polisaccaridi

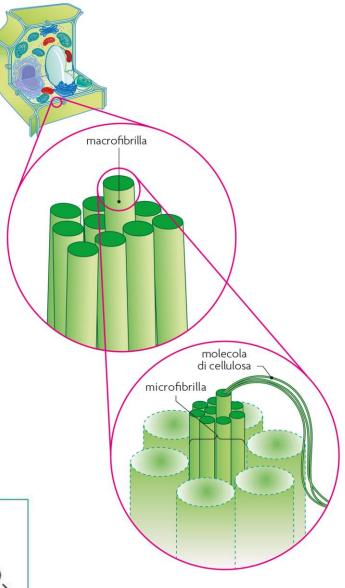
CELLULOSA

Polimero del glucosio con legami β-glucosidici e con funzione strutturale. È infatti la principale componente della parete delle cellule vegetali, un rivestimento assente nelle cellule animali.

Può essere idrolizzata solo da procarioti, protozoi, funghi e pochissimi animali.

Nutrimento per animali e quindi fonte di energia.





Le biomolecole:

i lipidi

I lipidi sono biomolecole apolari e insolubili in acqua che contengono prevalentemente atomi di carbonio e idrogeno.

Esistono svariati tipi di lipidi, che svolgono compiti diversi:

- gli oli e i grassi sono riserve di energia;
- i fosfolipidi formano le membrane cellulari;
- i carotenoidi e le clorofille servono alle piante per catturare l'energia luminosa;
- gli steroidi e gli acidi grassi svolgono ruoli di regolazione, come nel caso degli ormoni e delle vitamine;
- il grasso corporeo degli animali si comporta da isolante termico;
- il rivestimento lipidico intorno alle fibre nervose serve da isolante elettrico;
- gli oli o le cere sulla superficie della pelle, della pelliccia dei mammiferi, delle penne degli uccelli e delle foglie hanno funzione idrorepellente e impediscono la disidratazione.

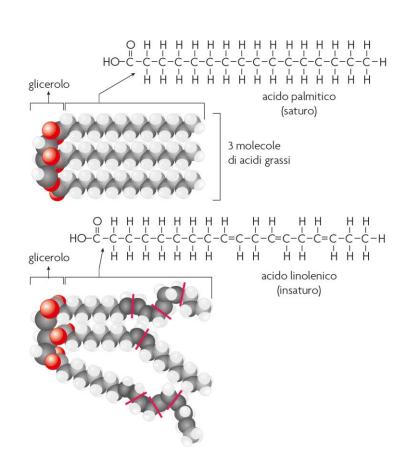
I lipidi

Tre importanti famiglie di lipidi sono:

1 **trigliceridi** (funzione di riserva energetica)

2 fosfolipidi (membrana cell.)

3 **colesterolo** e derivati (varie funzioni)



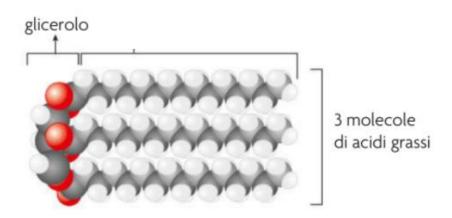
1 Trigliceridi

I lipidi più semplici e più diffusi in natura sono i trigliceridi: se a temperatura ambiente essi sono solidi, vengono chiamati **grassi**, mentre se sono allo stato liquido, sono detti **oli.**

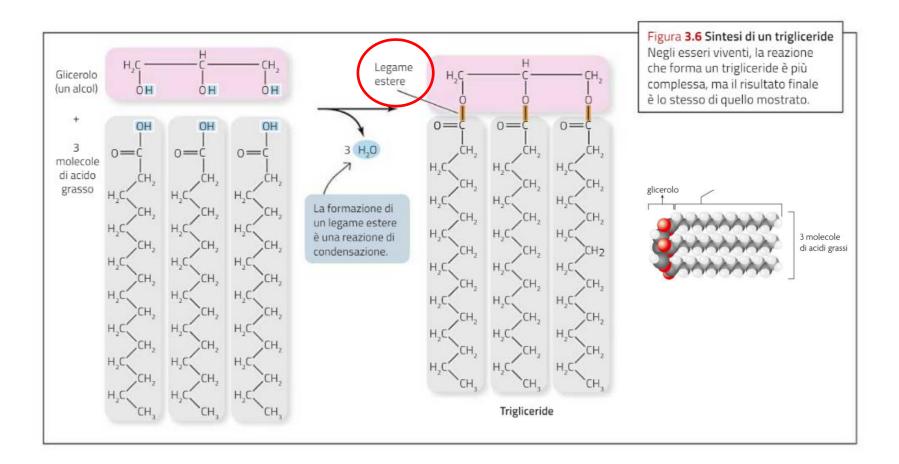
Un trigliceride è formato da una molecola di glicerolo unita a tre molecole di acidi grassi.

Vediamo come si forma:

- 1. Il glicerolo, alcol con tre gruppi ossidrilici (OH), si unisce a tre molecole di acido grasso. Un acido grasso è formato da una lunga catena apolare di atomi di carbonio e idrogeno che termina con un gruppo carbossilico (COOH) che invece è polare (un'estremità idrofila e una lunga coda idrofobica, si definisce **anfipatica**).
- 2. Dalla fusione si liberano tre molecole d'acqua e si forma una molecola di trigliceride (molecola **idrofobica**).



1 Trigliceridi

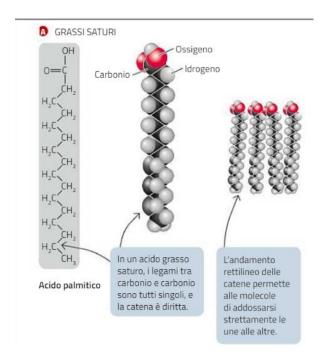


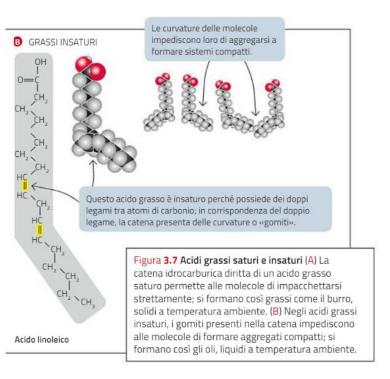
Legame estere= legame covalente

1 Trigliceridi

Gli acidi grassi possono essere:

• **saturi**, tutti i legami fra gli atomi di carbonio della catena sono legami semplici: non compaiono doppi legami. Le molecole di questi acidi grassi sono rigide e lineari, cosicché tendono ad affiancarsi come le matite in un portamatite. A temperatura ambiente sono <u>solidi</u> e presentano un punto di fusione alto.





 insaturi, le catene idrocarburiche contengono uno o più doppi legami che producono pieghe o «gomiti» nella catena. La presenza di questi «gomiti» influenza le proprietà fisiche e quindi la tendenza ad ammassarsi, un punto di fusione basso e di solito a temperatura ambiente sono liquidi.

I trigliceridi costituiscono importanti fonti di energia per le cellule. La quantità di gomiti nelle molecole degli acidi grassi è importante nel determinare la fluidità e il punto di fusione di un lipide.





trigliceridi dei grassi animali (saturi)

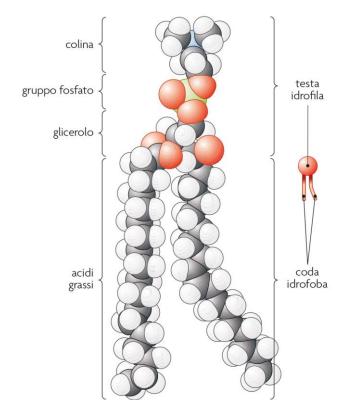


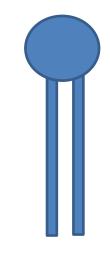
trigliceridi delle piante (acidi grassi insaturi)

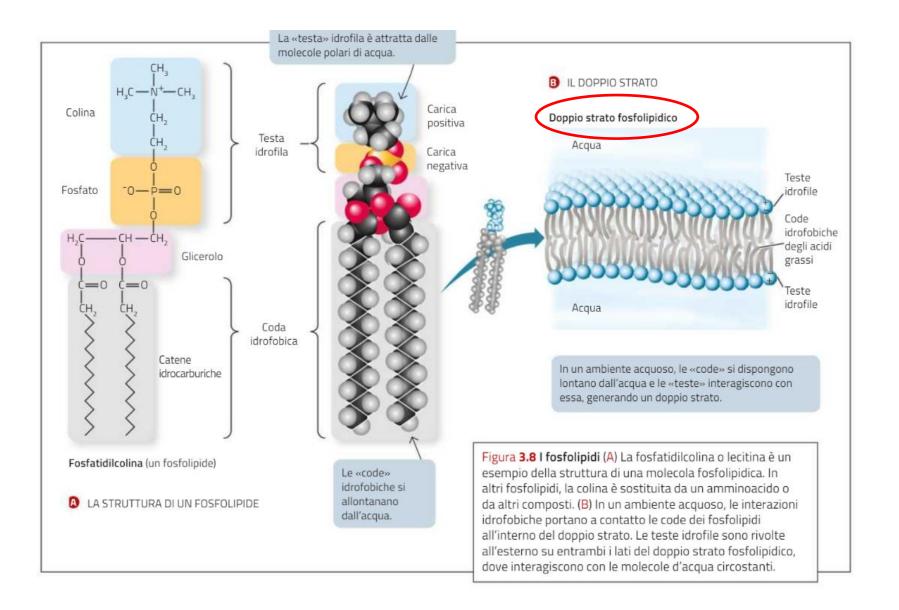
2. Fosfolipidi

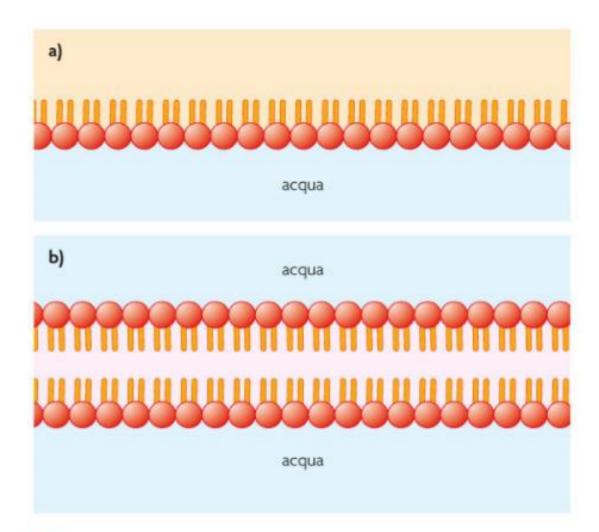
I fosfolipidi sono molecole di grande interesse biologico in quanto sono costituenti delle membrane cellulari (la membrana plasmatica e le membrane che costituiscono gli organuli cellulari).

Come i trigliceridi, anche i fosfolipidi contengono acidi grassi legati al glicerolo. Nei fosfolipidi, però, uno degli acidi grassi è sostituito da un composto contenente un gruppo fosfato che lega un gruppo chimico come la colina (un'ammina) o la serina (un amminoacido)









1 3 Il comportamento dei fosfolipidi: (a) a contatto con l'acqua; (b) in un mezzo acquoso.

I lipidi

- 1 trigliceridi (funzione di riserva energetica)
- 2 fosfolipidi (membrana cell.)
- 3 colesterolo e derivati (varie funzioni)

3. Colesterolo e derivati

Il **colesterolo** è un costituente della membrana plasmatica delle cellule animali.

Dal colesterolo, inoltre, derivano alcuni ormoni (segnali chimici), fra cui quelli sessuali.

Un eccesso di colesterolo nel sangue causa malattie cardiovascolari

- I **carotenoidi** sono pigmenti capaci di assorbire la luce, presenti nelle piante e negli animali (β-carotene precursore della vitamina A). I carotenoidi sono responsabili del colore delle carote, dei pomodori, delle zucche e del tuorlo d'uovo.
- Le vitamine sono piccole molecole che il corpo umano non è capace di sintetizzare e che quindi devono essere assunte con gli alimenti. Sono lipidi anche le vitamine D, E e K.
- Le cere sono molecole molto lunghe, contenenti da 40 a 60 atomi di carbonio.
 Questa struttura fortemente apolare spiega perché la cera è impermeabile all'acqua (es. penne degli uccelli acquatici, alveari delle api, ghiandole cutanee nell'uomo).

I carotenoidi, gli steroidi, le vitamine e le cere sono lipidi che svolgono compiti di conversione di energia, regolazione e protezione.



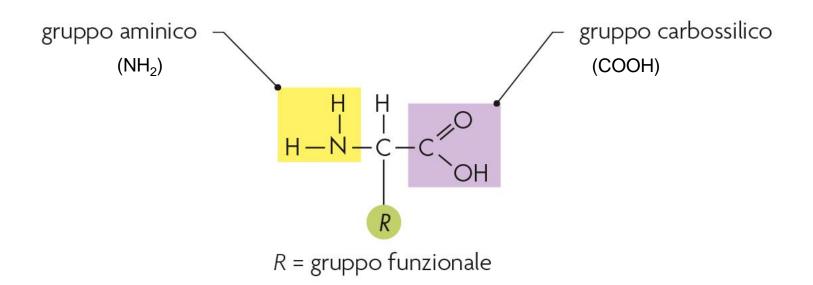
Le biomolecole:

le proteine

Le proteine

Le **proteine** sono **macromolecole** di rilevante importanza biologica; presentano una struttura variabile che permette loro di partecipare a un grande numero di funzioni.

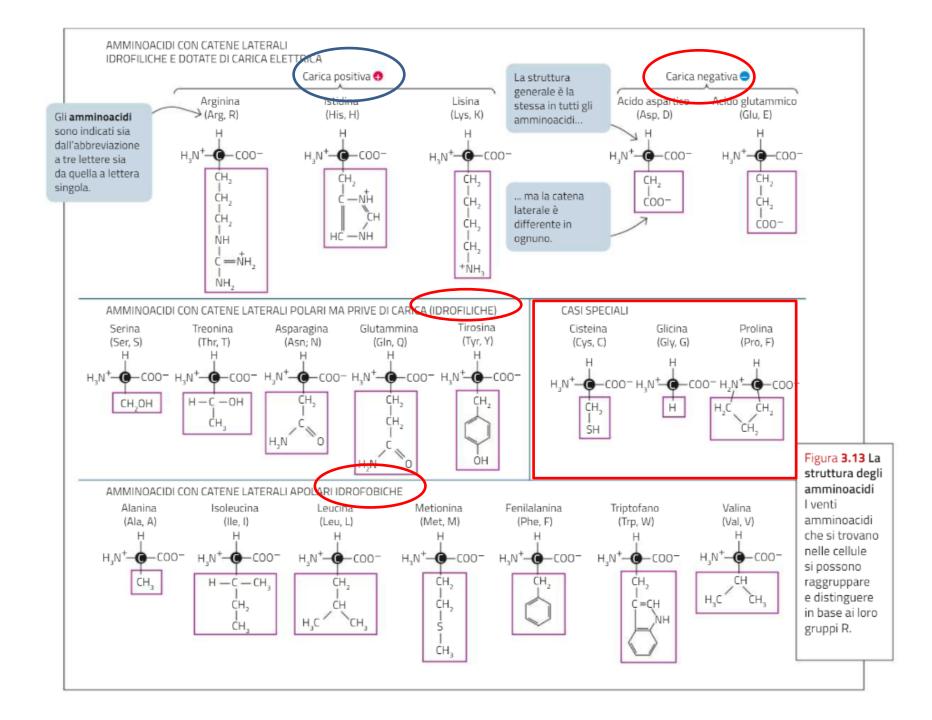
Sono formate assemblando in vario modo e in diverso numero soltanto 20 diverse piccole molecole organiche: gli **aminoacidi**.



Gli **amminoacidi** sono composti organici che presentano due gruppi funzionali, un **gruppo amminico** (NH3+) e **carbossilico** (COO-), legati a uno stesso atomo di carbonio detto «carbonio α» (alfa). Legati all'atomo di carbonio α ci sono anche un **atomo di idrogeno** e una **catena laterale**, detta gruppo radicale e indicata con la lettera R.

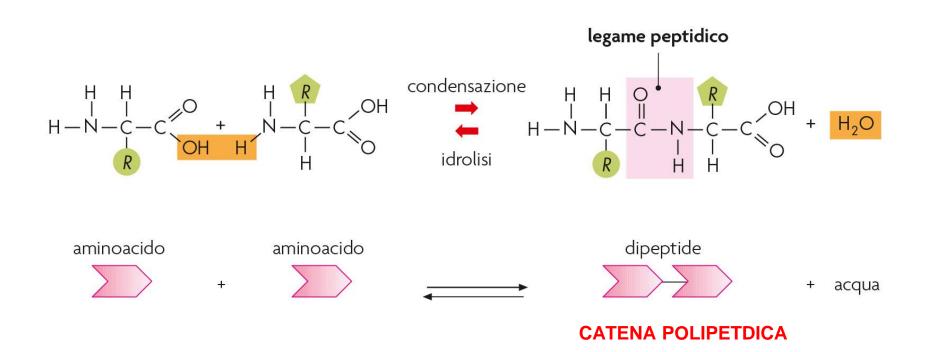


I gruppi R sono diversi in ciascun amminoacido e contengono gruppi funzionali dai quali dipendono la struttura tridimensionale e le proprietà chimiche dell'intera molecola.



Le proteine

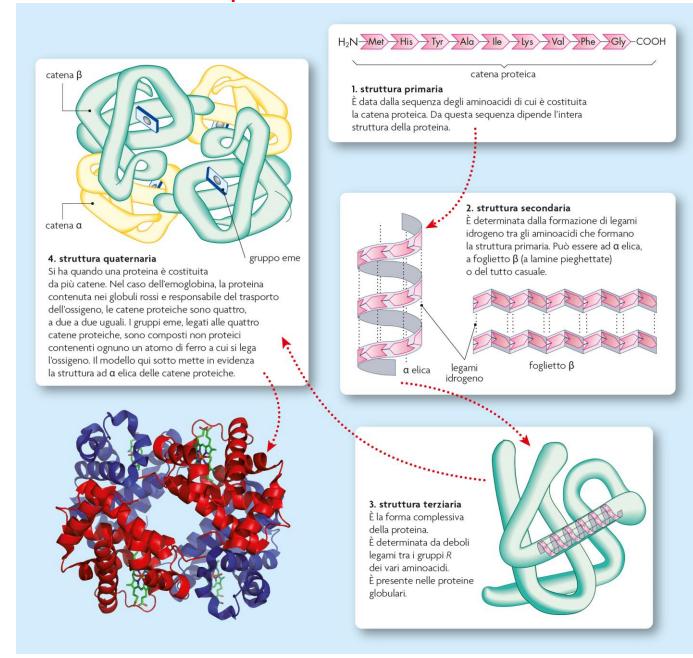
I gruppi amminico (NH₃+) e carbossilico (COO-) sono i gruppi funzionali che, reagendo, legano fra loro i singoli aminoacidi per formare le proteine. Questo importante legame è detto **legame peptidico**.



La struttura delle proteine

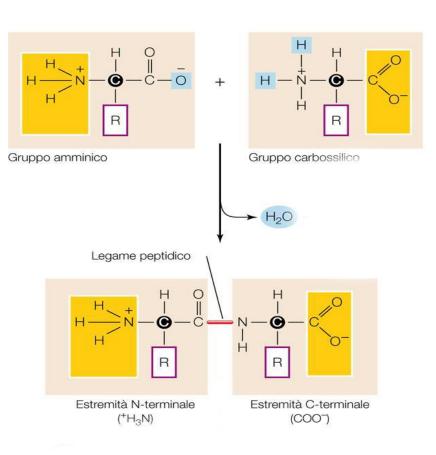
Le proteine sono generalmente formate da una o più catene di aminoacidi.

Nella struttura delle proteine si riconoscono quattro livelli di crescente complessità: la struttura primaria, secondaria, terziaria e quaternaria.



La struttura primaria

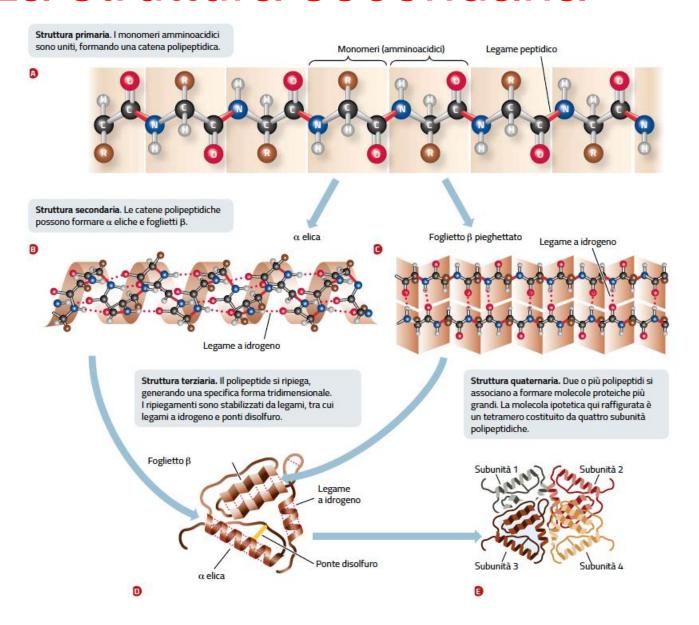
La sequenza di amminoacidi nella catena polipeptidica costituisce la **struttura primaria** di una proteina.



I gruppi funzionali di due amminoacidi reagiscono tra loro dando origine a un legame peptidico.

L'ossatura di una catena polipeptidica è formata dalla successione regolare di –N–C–C–N–.

La struttura secondaria



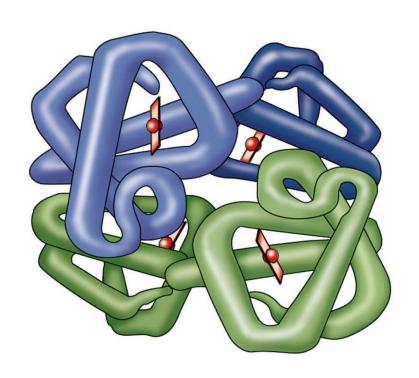
La struttura terziaria

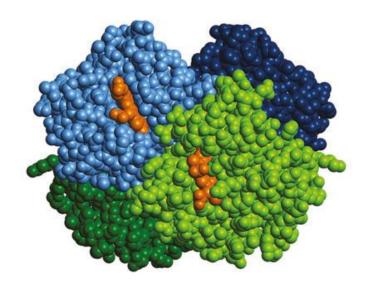
La **struttura terziaria** produce una macromolecola con una precisa forma tridimensionale, la cui superficie esterna presenta gruppi funzionali capaci di svolgere particolari reazioni chimiche con altre molecole specifiche.

I responsabili della struttura terziaria sono le interazioni tra i gruppi R.

La struttura quaternaria

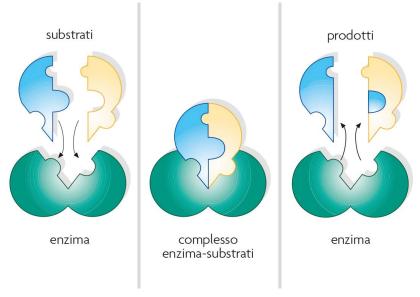
La **struttura quaternaria** è il risultato del modo in cui le subunità polipeptidiche si legano insieme e interagiscono fra loro.





Ogni tipo di proteina svolge un compito preciso e non può essere sostituita da altre. La specificità di azione delle proteine dipende da due proprietà generali:

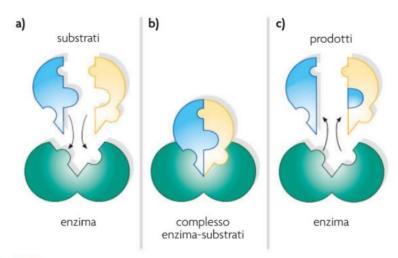
<u>la forma</u>: le proteine interagiscono seguendo un meccanismo ad incastro (es. chiave e serratura)



L'insieme di tutte le reazioni chimiche che avvengono in una cellula (ma anche in un organismo pluricellulare) prende il nome di **metabolismo**.

Queste sono possibili grazie alla presenza di particolari proteine, gli **enzimi**, che sono catalizzatori e agiscono abbassando l'energia di attivazione delle reazioni chimiche.

• Gli enzimi sono altamente specifici, infatti catalizzano, SOLO una determinata reazione



† 11 Il meccanismo di azione degli enzimi In seguito all'ingresso dei substrati nel sito attivo (a) si forma un complesso enzima-substrati e i substrati vengono trasformati nei prodotti (b). La liberazione dei prodotti rende nuovamente pronto il sito attivo dell'enzima per una nuova reazione (c).

 Il nome dell'enzima ci aiuta spesso a capire in quale reazione interviene

Es. saccarasi

scinde il saccarosio

 Gli enzimi hanno un sito attivo e affinità con un solo substrato

• Gli enzimi li possiamo trovare all'interno delle membrane cellulari, nel citoplasma, in determinati organuli cellulari.

Ogni tipo di proteina svolge un compito preciso e non può essere sostituita da altre. La specificità di azione delle proteine dipende da due proprietà generali:

- <u>le proprietà chimiche dei gruppi esposti in superficie:</u>

I gruppi funzionali posti sulla superficie di una proteina favoriscono interazioni chimiche con altre sostanze. Questi gruppi sono le catene laterali degli amminoacidi rivolti all'esterno, e rappresentano quindi una proprietà legata alla struttura primaria della proteina.

La forma e le proprietà chimiche delle proteine determinano la loro funzione.

Le condizioni ambientali influenzano la struttura di una proteina

La struttura tridimensionale di una proteina dipende da:

- 1. interazioni deboli che si instaurano tra gli amminoacidi;
- 2. condizioni ambientali: temperatura e acidità. (Riscaldando una proteina, il calore romperà i legami deboli responsabili della struttura secondaria e quella terziaria, modificando la forma e la funzione della molecola, **proteina denaturata**).

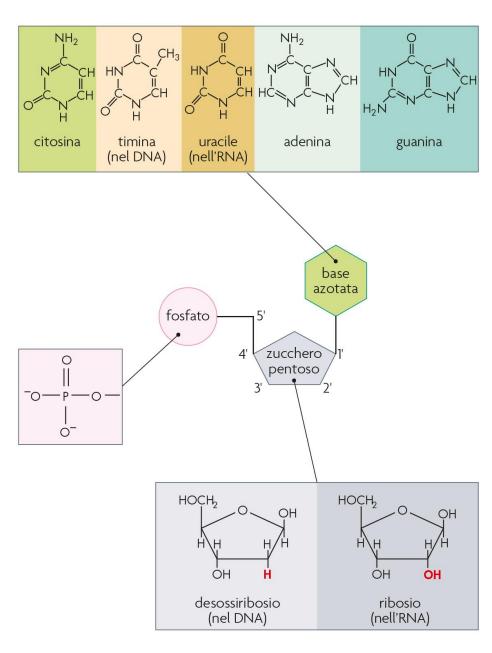
L'alterazione della struttura tridimensionale di una proteina è detta denaturazione ed è spesso accompagnata dalla perdita della sua normale funzionalità biologica

Le biomolecole: gli acidi nucleici

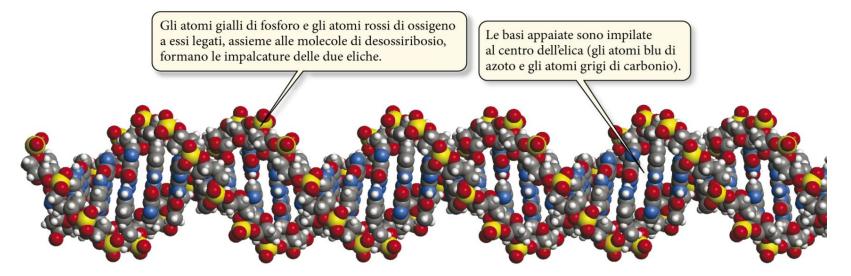
Acidi nucleici

DNA e RNA sono macromolecole composte da monomeri detti **nucleotidi**, ciascuno dei quali è formato da tre elementi:

- 1. un gruppo fosfato
- 2. uno zucchero pentoso
- una base azotata



Gli acidi nucleici: cosa sono

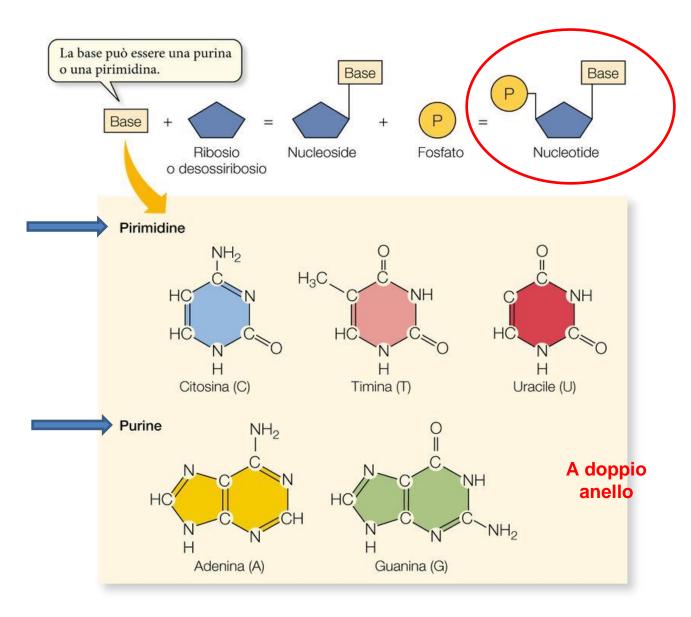


Gli acidi nucleici sono polimeri formati da nucleotidi.

Esistono due tipi di acidi nucleici: il DNA e l'RNA.

L'informazione genetica contenuta nel DNA risiede nella sequenza dei nucleotidi che costituiscono la doppia elica.

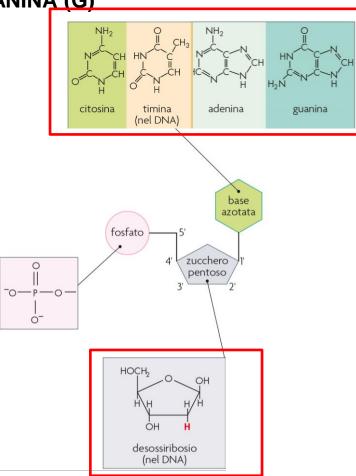
I monomeri: le basi azotate



CITOSINA (C) TIMINA (T) ADENINA(A)

DNA

GUANINA (G)



CITOSINA (C) **RNA URACILE (U)**

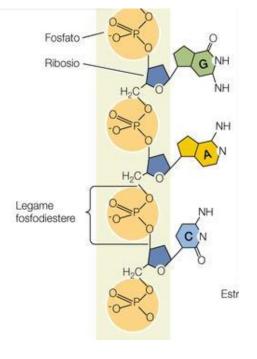
ADENINA (A)

GUANINA (G) guanina uracile adenina citosina imina iel DN (nell'RNA) base azotata fosfato zucchero 0 pentoso 0 HOCH₂ OH ribosio (nell'RNA)

mRNA (RNA messaggero) rRNA (ribosomi) tRNA (RNA di trasporto)

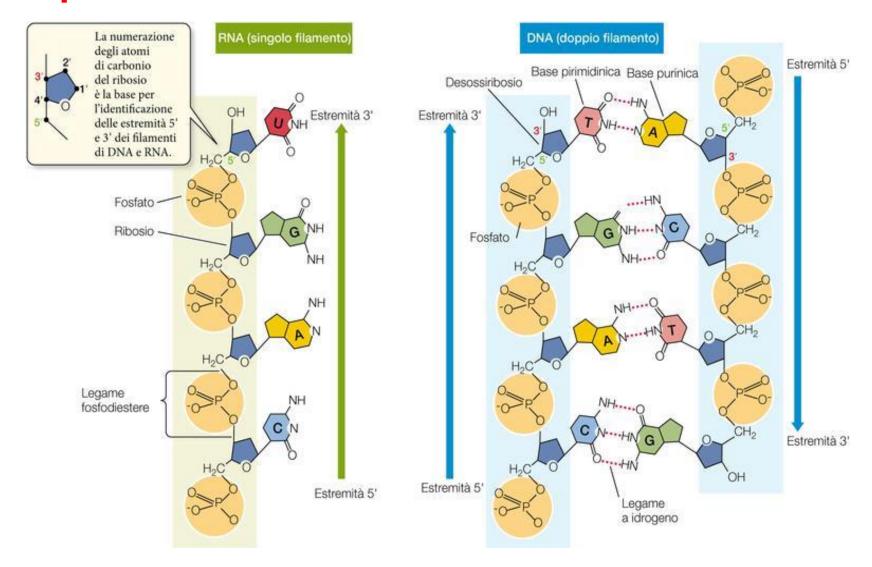
La struttura del DNA e dell'RNA consiste in una catena di nucleotidi uniti da legami covalenti tra lo zucchero di un nucleotide e il fosfato di quello

successivo.



Lo <u>scheletro</u> della catena risulta quindi formato da zuccheri e gruppi fosfato alternati. Le basi sono attaccate allo zucchero e sporgono rispetto alla catena polinucleotidica. Mentre le molecole di RNA sono per lo più formate da un'unica catena polinucleotidica, il DNA è di solito a doppio filamento; le sue due catene polinucleotidiche sono tenute insieme da legami a idrogeno fra le rispettive basi azotate.

I polimeri: DNA e RNA

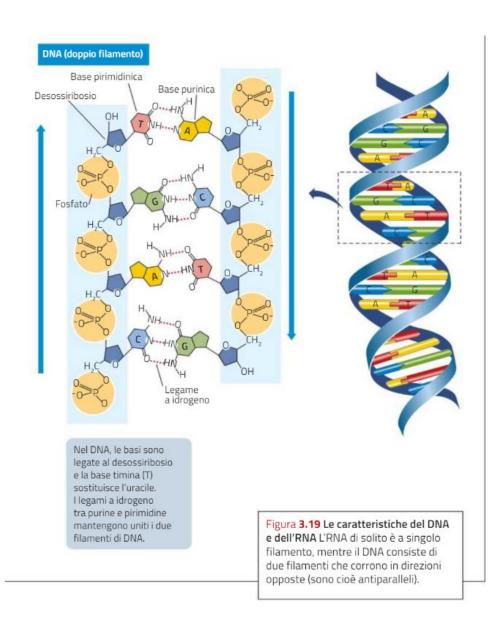


 L'appaiamento delle basi avviene grazie alla formazione di legami a idrogeno e non è casuale:

A T (2 legami H)

C G (3 legami H)

 I due filamenti corrono in direzioni opposte; tale orientamento antiparallelo permette loro di adattarsi l'uno all'altro nello spazio.



Il DNA è una molecola informazionale: essa contiene infatti le informazioni per costruire correttamente tutte le catene polipeptidiche da cui derivano le proteine di un organismo.

L'informazione del DNA è codificata nella sequenza delle basi azotate, che formano i suoi filamenti. L'informazione non dipende solo dal numero e tipo di basi azotate, ma anche dall'ordine in cui sono disposte: per esempio, l'informazione codificata nella sequenza TCAG è diversa da quella della sequenza CCAG.

L'RNA ha un ruolo diverso: esso infatti interviene nella **traduzione** delle informazioni contenute nella molecola di DNA, cioè permette l'effettiva costruzione delle proteine.

Per stabilire la struttura del DNA, biofisici e biochimici utilizzarono la cristallografa a raggi X.