

Темы докладов:

1. Что такое незаменимые аминокислоты и где они содержатся? (Названия, формулы, суточная потребность, содержание в растительных и животных продуктах)
2. Как в промышленности получают незаменимые аминокислоты? Промышленные методы получения аминокислот и их краткая характеристика (Химический синтез, микробиологический, гидролиз белка)
3. В состав белков входят только 20 аминокислот? («Нестандартные аминокислоты» - 4-гидроксипролин, 5-гидроксилизин, 6-N-метиллизин, γ -карбоксихлутаминовая кислота, десмозин, селеноцистеин, фосфосерин, фосфотреонин, фосфотирозин, N-ацетиллизин. Структурные формулы, функции).
4. Где применяются аминокислоты? (Области применения аминокислот, привести 2-3 примера аминокислот на каждую область применения)
5. Люди хищники или травоядные? (Сравнение строения и физиологии человека с растительноядными животными и хищниками).