

Acides aminés et protéines

Par : EL ATYQY Mohamed, Ingénieur I.A.A

www.azaquar.com

Sommaire :

1. PRESENTATION	2
2. ACIDES AMINES	2
2.1. Alpha-aminoacides	2
2.2. Principaux acides aminés	3
2.3. Acides aminés essentiels	4
2.4. Autres acides aminés	4
3. PEPTIDES	4
3.1. Formation de la liaison peptidique	5
3.2. Hydrolyse de la liaison peptidique	5
4. PROTEINES	6
4.1. Classification des protéines	6
4.2. Structure des protéines	6
4.3. Dénaturation de la structure des protéines	7
5. EXEMPLES DE PROTEINES	8
5.1. Histones	8
5.2. Protamines	8
5.3. Prolamines et gluténines	8
5.4. Albumines et globulines	9
5.5. Caséines	9
5.6. Fibroïnes	9
5.7. Kératines	9
5.8. Collagènes	9
6. DEGRADATION DES PROTEINES	10
6.1. Dégradation chimique des protéines	10
6.2. Dégradation enzymatique des protéines	10
6.2.1. Formation d'alcools supérieurs	10
6.2.2. Formation des amines biogènes	11
7. QUALITE NUTRITIONNELLE DES PROTEINES	11
8. PROPRIETES FONCTIONNELLES DES PROTEINES ALIMENTAIRES	11
8.1. Propriété de solubilité des protéines	12
8.2. Propriété d'hydratation des protéines : Rétention de l'eau	12
8.3. Propriété de viscosité des protéines	12
8.4. Propriété de coagulation des protéines	12
8.5. Propriété de texturation des protéines	13
8.6. Propriété de formation de la pâte	13
8.7. Propriété émulsifiante des protéines	13
8.8. Propriété moussante des protéines	13