

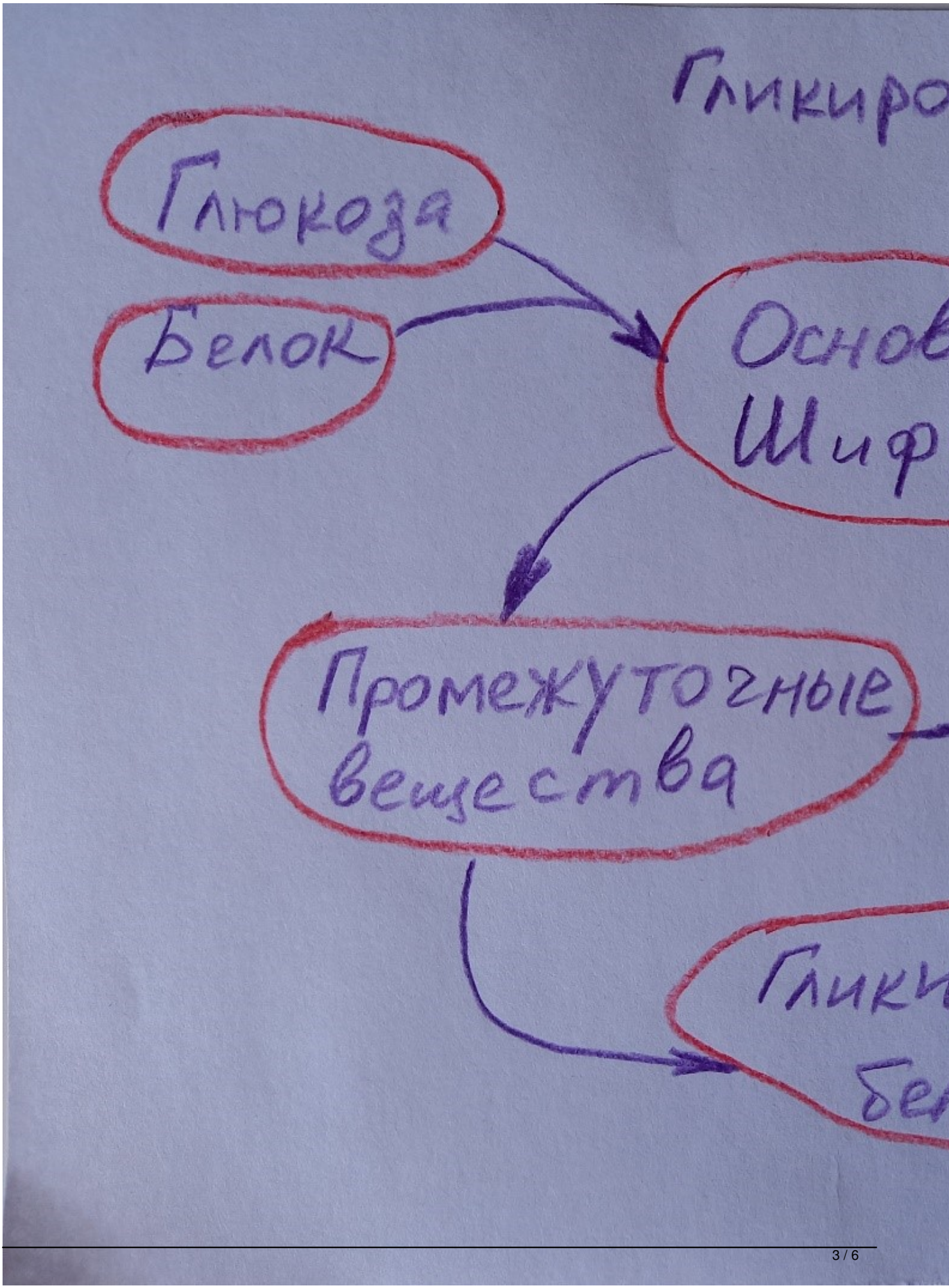
На вопросы врачей отвечает член Экспертного Совета РДА биотехнолог Байдусь А.Н., лауреат премии Совета Министров СССР, о биологическом смысле интерпретации лабораторных показателей гликированного гемоглобина, фруктозамина и иных протеинов.

Гликозилирование-это контролируемый (ферментативный) механизм, который придает желаемые свойства белкам или липидам, в то время как **гл икирование**
-это случайное (неферментативное) ковалентное соединение молекул сахара с белками или липидами, происходящее в основном в кровотоке.

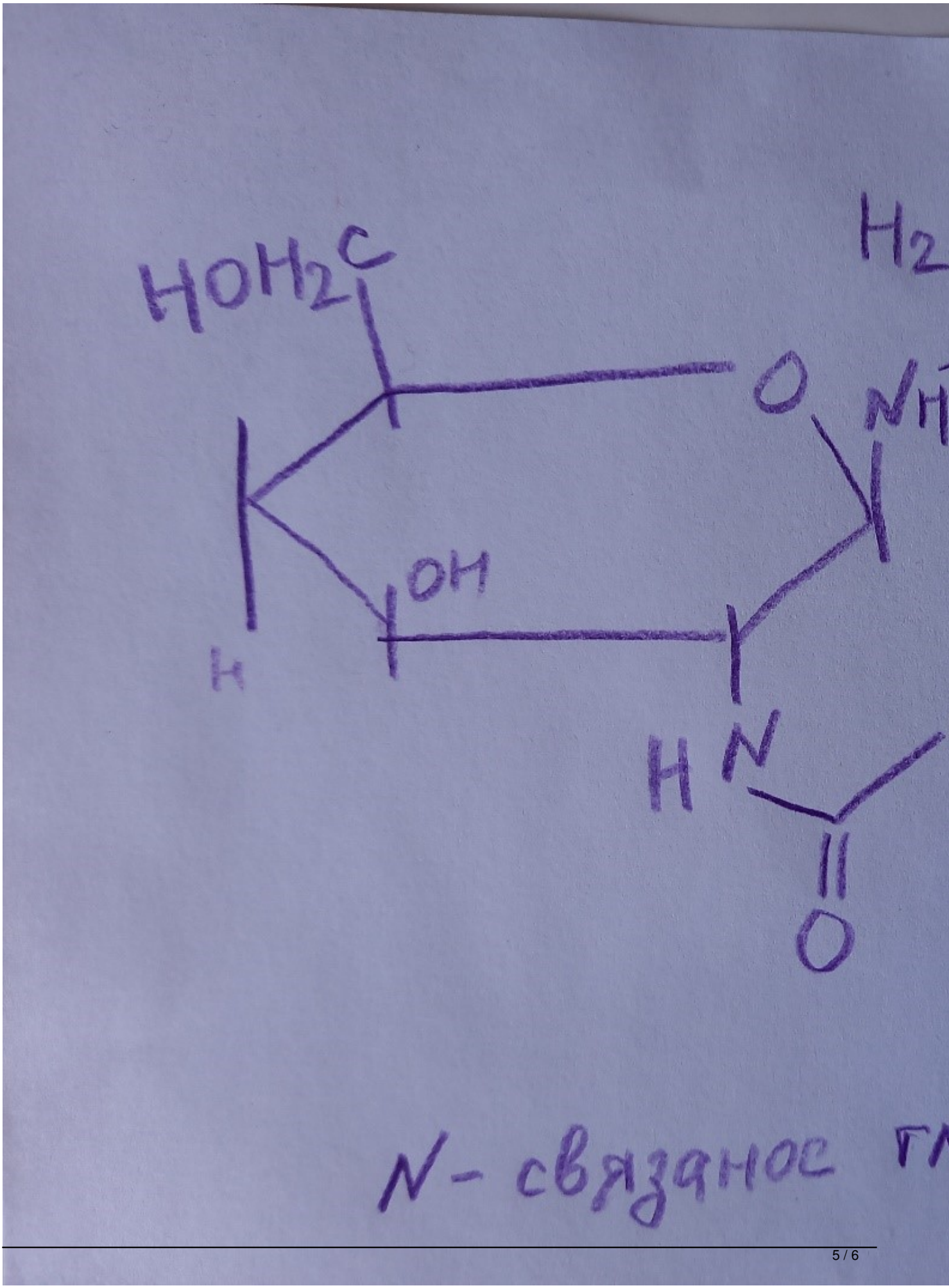
Главное **отличие** между **гликированием и гликозилированием** является то, что **глики рование**
представляет собой ковалентное присоединение свободных сахаров к белкам в кровотоке, в то время как
гликозилирование
представляет собой посттрансляционную модификацию белков, в которой определенный углевод добавляется к заранее определенной области белка. Кроме того,

гликирование
влияет как на функцию, так и на стабильность белков, в то время как
гликозилирование
продуцирует зрелый белок, который является функциональным.
Гликация
и
гликозилирование
являются двумя механизмами, которые добавляют углеводы к белку.

Гликации - это неферментативный процесс, который происходит в кровотоке. Это ковалентно добавляет свободные сахара к белкам. Поскольку гликирование не является ферментативным процессом, это спонтанный процесс, который не контролируется. Кроме того, из-за необратимого добавления сахаров или продуктов распада сахара к белкам гликирование является типом повреждения белка. **Это означает, что гликирование снижает как стабильность, так и функциональность белков.**


Глюкоза
Белок
Промежуточные вещества




HOH2C
H2
O
NH
OH
H
HN
O
N-связное

5053399@mail.ru