



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 **гликирование**

гл

-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 **гликирование**

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.

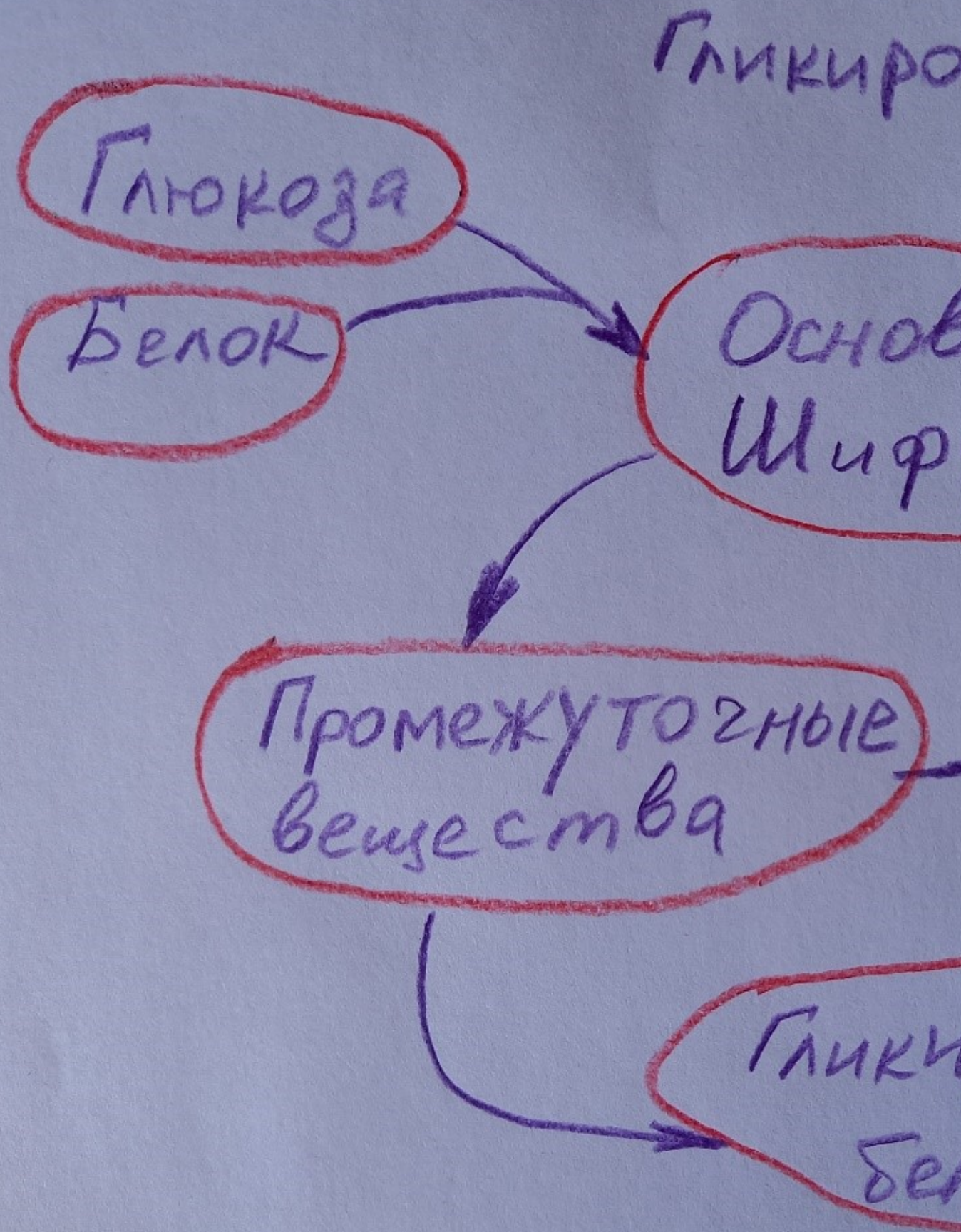
**Гликация**

и

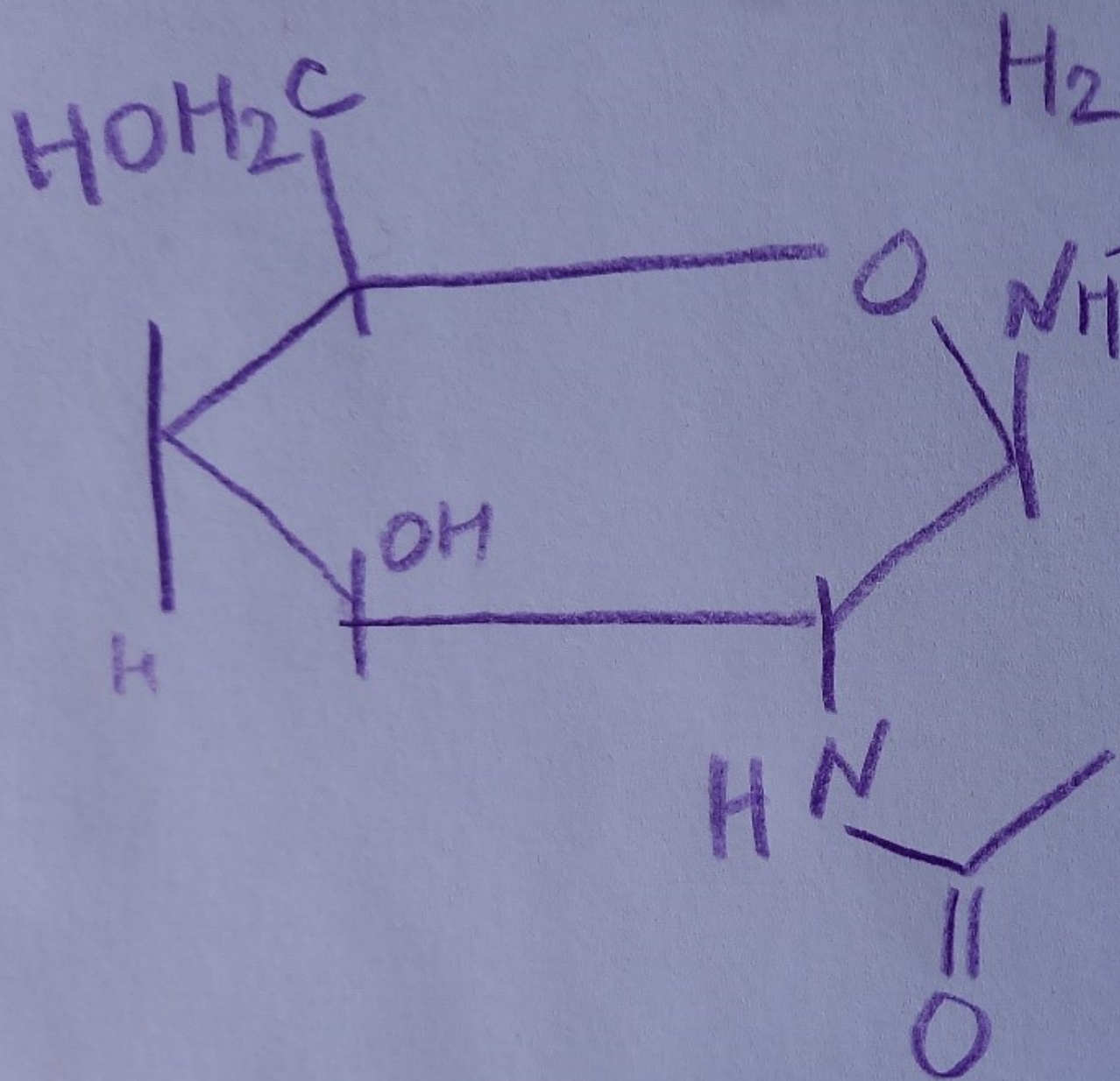
**гликозилирование**

являются двумя механизмами, которые добавляют углеводы к белку.

Гликация - 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.**



~~Вопрос: Что такое гликирование и гликозилирование? (10 баллов)~~



N-связанное ГМ

Имя: [REDACTED] Фамилия: [REDACTED] Адрес: [REDACTED] Телефон: [REDACTED] E-mail: [5053399@mail.ru](mailto:5053399@mail.ru)