

2011年公卫助理：氨基酸与氨基酸模式 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/655/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_655389.htm

氨基酸与氨基酸模式：氨基酸、氨基酸模式、限制氨基酸、参考蛋白质。氨基酸与氨基酸模式：（1）氨基酸 氨基酸是构成蛋白质的基本单位，人体蛋白质是由20种氨基酸构成的。必需氨基酸 在构成人体的20种氨基酸中，有9种人体不能合成或合成速度不能满足需要，必须由食物供给，这些氨基酸称为必需氨基酸。亮氨酸、异亮氨酸、赖氨酸、蛋氨酸、苯丙氨酸、苏氨酸、色氨酸、缬氨酸、组氨酸。半必需氨基酸 胱氨酸和酪氨酸在体内可分别由蛋氨酸和苯丙氨酸转变而来。如食物能直接提供这两种氨基酸，则人体对蛋氨酸和苯丙氨酸的需要可分别减少30%和50%。在计算食物必需含量和组成时，常将蛋氨酸和胱氨酸（含硫氨基酸）、苯丙氨酸和酪氨酸（芳香族氨基酸）合并计算。（2）氨基酸模式 蛋白质中各种必需氨基酸的相互比例，即氨基酸构成比或相互比值叫做氨基酸模式，是将该蛋白质中的色氨酸含量假定为1，再分别计算其它必需氨基酸与色氨酸的相应比值而得到的。（3）限制氨基酸 食物蛋白质的氨基酸模式和人体越接近，则其必需氨基酸的利用率越高。反之，食物蛋白质中某一种或几种必需氨基酸缺乏或不足时，会导致其他必需氨基酸在体内不能被充分利用，使合成组织蛋白质受到限制。这一种或者几种含量相对较低的必需氨基酸被称为限制氨基酸，按照含量可称为第一、第二、第三限制氨基酸，一般只列1-3种限制氨基酸，例如：大米、面粉中赖氨酸是第一限制氨基酸，大豆中蛋氨

酸是第一限制氨基酸。(4) 参考蛋白质 用于评价其它食物蛋白质营养价值的标准食物蛋白质 鸡蛋和人乳蛋白质的氨基酸模式与人体最接近，通常将这两种蛋白质作为参考蛋白质 在动物实验中，则常采用酪蛋白作为参考蛋白质 小编推荐：[#0000ff>2011年公卫助理：净水器的使用](#) [#0000ff>2011年公卫助理：中暑后有四大饮食禁忌](#) [#0000ff>2011年公卫助理：电脑族最爱的抗辐射蔬菜](#) 特别推荐：[#0000ff>2011年公卫助理医师考试时间](#) [#0000ff>考试大纲](#) 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com