



ЛИЗИН

ЛИЗИН (2,6-диаминогексановая кислота)

$\text{H N}(\text{CH}_2)_2 \text{CH}(\text{NH}_2)\text{COOH}$, незаменимая аминокислота; обладает сильными основными свойствами. Входит в состав белков и пептидов всех организмов, участвует в формировании активного центра ряда ферментов (напр., аминотрансфераз). В ряде белков определённые остатки Л. подвергаются посттрансляционной модификации путём метилирования (напр., с образованием остатков монометил- и диметиллизина в некоторых мышечных белках, цитохроме с), гидроксирования (напр., образуется гидроксизин в коллагене) и др. В больших количествах присутствуют в [гистонах](#) (относит. содержание Л. и аргинина легло в основу их классификации) и протаминах (белки спермы рыб). В белках растений содержание Л. невелико, что снижает их пищевую и кормовую ценность (для сравнения: в пшеничной муке на его долю приходится 1,9% в пересчёте на сухую массу, а в говядине – 10%). Л. используют в качестве кормовых добавок, в синтезе пептидов, при составлении питат. сред (в смеси с др. аминокислотами). Получают Л. микробиологич. синтезом.