



# ГЛУТАМИ́НОВАЯ КИСЛОТА́

Авторы: Т. А. Муранова

---

ГЛУТАМИ́НОВАЯ КИСЛОТА́ (α-аминоглутаровая кислота), заменимая аминокислота:

$\text{HOOCCH}_2\text{CH}_2\text{CH}(\text{NH}_2)\text{COOH}$ . L-Изомер в свободном состоянии присутствует во всех тканях организма; входит в состав большинства белков и мн. соединений (в т. ч. фолиевой кислоты, фосфолипидов); в большом количестве содержится в казеине, желатине, клейковине. Занимает осн. положение в азотистом обмене. Синтезируется из α-кетоглутаровой кислоты. Декарбоксилирование Г. к. приводит к образованию [гамма-аминомасляной кислоты](#). Г. к. участвует почти во всех реакциях переаминирования при образовании мн. заменимых аминокислот, а также в утилизации аммиака (с образованием глутамина), служит предшественником при биосинтезе пуринов, орнитина и пролина; в клетках центр. нервной системы принимает участие в переносе ионов  $\text{K}^+$ . D-Изомер Г. к. – компонент муреина клеточных стенок некоторых бактерий. Мононатриевая соль Г. к. (глутамат натрия), напоминающая по вкусу мясо, применяется в пищевой пром-сти для улучшения вкуса и запаха, кальциевые и магниевые соли – в медицине для лечения психич. и нервных заболеваний. См. также табл. в ст. [Аминокислоты](#).