

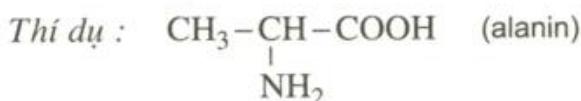
Bài  
10

## AMINO AXIT

- Biết khái niệm, ứng dụng của amino axit.
- Hiểu những tính chất điển hình của amino axit.

### I - KHÁI NIỆM

Amino axit là loại hợp chất hữu cơ tạp chéo, phân tử chứa đồng thời nhóm amino ( $\text{NH}_2$ ) và nhóm cacboxyl ( $\text{COOH}$ ).



Tên gọi của các amino axit xuất phát từ tên axit cacboxylic tương ứng (tên hệ thống, tên thường) có thêm tiếp đầu ngữ amino và số (1, 2, 3,...) hoặc chữ c: Hi Lạp ( $\alpha$ ,  $\beta$ ,...) chỉ vị trí của nhóm  $\text{NH}_2$  trong mạch. Đó là tên thay thế, tên bán hệ thống. Ngoài ra, các  $\alpha$ -amino axit có trong thiên nhiên thường được ghi bằng tên riêng (tên thường) (bảng 3.2).

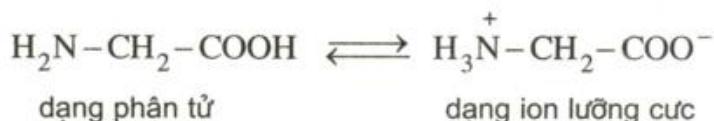
**Bảng 3.2. Tên gọi của một số amino axit**

Công thức	Tên thay thế	Tên bán hệ thống	Tên thường	Kí hiệu
$\text{CH}_2-\underset{\text{NH}_2}{\underset{ }{\text{COOH}}}$	axit 2-aminoetanoic	axit aminoacetic	glyxin	Gly
$\text{CH}_3-\underset{\text{NH}_2}{\underset{ }{\text{CH}}}-\text{COOH}$	axit 2-aminopropanoic	axit $\alpha$ -aminopropionic	alanin	Ala
$\text{CH}_3-\underset{\text{CH}_3}{\underset{ }{\text{CH}}}-\underset{\text{NH}_2}{\underset{ }{\text{CH}}}-\text{COOH}$	axit 2-amino-3-metylbutanoic	axit $\alpha$ -aminoisovaleric	valin	Val
$\text{H}_2\text{N}-[\text{CH}_2]_4-\underset{\text{NH}_2}{\underset{ }{\text{CH}}}\text{COOH}$	axit 2,6-điaminohexanoic	axit $\alpha, \epsilon$ -điaminocaproic	lysin	Lys
$\text{HOOC}-\underset{\text{NH}_2}{\underset{ }{\text{CH}}}-\text{CH}_2-\text{CH}_2-\text{COOH}$	axit 2-aminopentan-1,5-đioic	axit $\alpha$ -aminoglutaric	axit glutamic	Glu

## II - CẤU TẠO PHÂN TỬ VÀ TÍNH CHẤT HÓA HỌC

### 1. Cấu tạo phân tử

Phân tử amino axit có nhóm cacboxyl ( $\text{COOH}$ ) thể hiện tính axit và nhóm amino ( $\text{NH}_2$ ) thể hiện tính bazơ nên thường tương tác với nhau tạo ra ion lưỡng cực :



Do các **amino axit là những hợp chất có cấu tạo ion lưỡng cực** nên ở điều kiện thường chúng là chất rắn kết tinh, tương đối dễ tan trong nước và có nhiệt độ nóng chảy cao (phân huỷ khi nóng chảy).

### 2. Tính chất hóa học

Do cấu tạo phân tử như trên, các amino axit biểu hiện **tính chất lưỡng tính**, tính chất riêng **của mỗi nhóm chức** và có **phản ứng trùng ngưng**.

#### a) Tính chất lưỡng tính

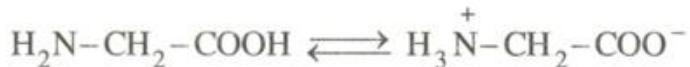
Glyxin phản ứng với axit vô cơ mạnh sinh ra muối (tính chất của nhóm  $\text{NH}_2$ ) đồng thời cũng phản ứng với bazơ mạnh sinh ra muối và nước (do có nhóm  $\text{COOH}$  trong phân tử).



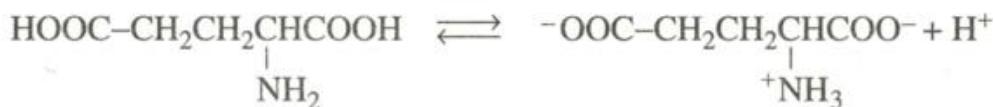
#### b) Tính axit – bazơ của dung dịch amino axit

*Thực nghiệm :* Nhúng giấy quỳ tím vào dung dịch glyxin (axit  $\alpha$ -aminoaxetic) thấy màu quỳ tím không đổi. Nếu nhúng quỳ tím vào dung dịch axit glutamic thì màu quỳ tím chuyển thành màu hồng, còn trong dung dịch lysin, quỳ tím chuyển thành màu xanh.

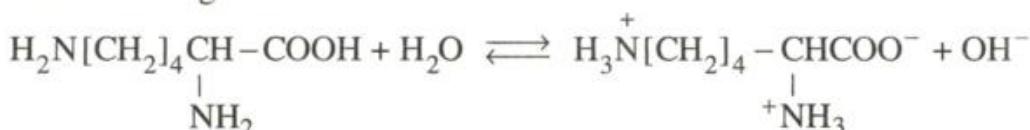
*Giải thích :* Trong dung dịch, glyxin có cân bằng



Axit glutamic có cân bằng :



Lysin có cân bằng :



c) Phản ứng riêng của nhóm  $\text{COOH}$ : phản ứng este hoá

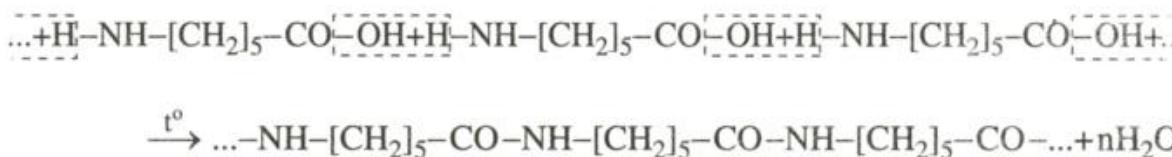
Tương tự axit cacboxylic, amino axit phản ứng với ancol khi có mặt axit vô cơ mạnh sinh ra este. *Thí dụ :*



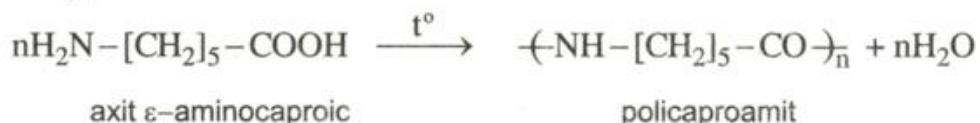
Thực ra, este hình thành dưới dạng muối  $\text{Cl}^- \text{H}_3\text{N}^+ - \text{CH}_2 - \text{COOC}_2\text{H}_5$

d) *Phản ứng trùng ngưng*

Khi đun nóng, các  $\epsilon$ - hoặc  $\omega$ -amino axit tham gia phản ứng trùng ngưng tạo ra polime thuộc loại *poliamit*. Trong phản ứng này, OH của nhóm COOH ở phân tử amino axit này kết hợp với H của nhóm NH<sub>2</sub> ở phân tử amino axit kia thành nước và sinh ra polime do các gốc amino axit kết hợp với nhau. *Thí dụ* với axit  $\epsilon$ - aminocaproic :



Hay viết gọn :



III - ÚNG DUNG

Các amino axit thiên nhiên (hầu hết là  $\alpha$ -amino axit) là những hợp chất cơ sở để kiến tạo nên các loại protein của cơ thể sống.

Một số amino axit được dùng phổ biến trong đời sống như muối mononatri của axit glutamic dùng làm gia vị thức ăn (gọi là mì chính hay bột ngọt), axit glutamic là thuốc hỗ trợ thần kinh, methionin là thuốc bổ gan.

Các axit 6-aminohexanoic ( $\epsilon$ -aminocaproic) và 7-aminoheptanoic ( $\omega$ -aminoenantoic) là nguyên liệu để sản xuất tơ nilon như nilon-6, nilon-7,...

BÀI TẬP

1. Ứng với công thức phân tử  $C_4H_9NO_2$  có bao nhiêu amino axit là đồng phân cấu tạo của nhau ?

A. 3 ; B. 4 ;  
C. 5 ; D. 6.

2. Có ba chất hữu cơ :  $H_2NCH_2COOH$ ,  $CH_3CH_2COOH$  và  $CH_3[CH_2]_3NH_2$ . Để nhận ra dung dịch của các hợp chất trên, chỉ cần dùng thuốc thử nào sau đây ?

A. NaOH ; B. HCl ;  
C.  $CH_3OH/HCl$  ; D. Quỳ tím.

3.  $\alpha$ -Amino axit X có phần trăm khối lượng các nguyên tố C, H, N lần lượt bằng 40,45 %, 7,86 %, 15,73%, còn lại là oxi và có công thức phân tử trùng với công thức đơn giản nhất. Xác định công thức cấu tạo và gọi tên của X.

4. Viết phương trình hoá học của các phản ứng giữa axit 2-aminopropanoic với : NaOH ;  $H_2SO_4$  ;  $CH_3OH$  có mặt khí HCl bão hòa.

5. Viết phương trình hoá học của phản ứng trùng ngưng các amino axit sau :

a) Axit 7-aminoheptanoic ;  
b) Axit 10-aminođecanoic.

6. Este A được điều chế từ amino axit B (chỉ chứa C, H, N, O) và ancol metylic. Tỉ khối hơi của A so với  $H_2$  là 44,5. Đốt cháy hoàn toàn 8,9 gam este A thu được 13,2 gam  $CO_2$ , 6,3 gam  $H_2O$  và 1,12 lít  $N_2$  (đo ở đktc).

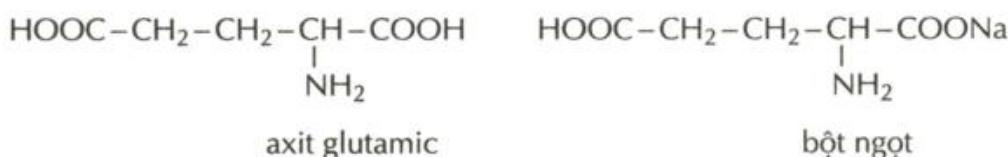
Xác định công thức phân tử, viết công thức cấu tạo của A và B.

## Tư liệu



### BỘT NGỌT VÀ AXIT GLUTAMIC

Bột ngọt (mì chính) là muối mononatri của axit glutamic hay natri glutamat.



Axit glutamic (axit  $\alpha$ -aminoglutaric) là hợp chất phổ biến nhất trong các protein của các loại hạt ngũ cốc, như trong hạt đậu chứa 43 – 46% axit này. Axit glutamic đóng vai trò rất quan trọng trong việc trao đổi chất của cơ thể động vật, nhất là ở các cơ quan não bộ, gan và cơ, nâng cao khả năng hoạt động của cơ thể. Axit glutamic tham gia phản ứng thải loại amoniacy, một chất độc với hệ thần kinh. Amoniac là chất thải trong quá trình trao đổi chất. Axit glutamic phản ứng với amoniacy cho amino axit mới là glutamin. Trong y học, axit glutamic được dùng như thuốc chữa bệnh yếu cơ và choáng.

Quá trình sản xuất axit glutamic và mononatri glutamat có thể được thực hiện theo ba con đường : tổng hợp, lên men và tách từ prolamin trong đậu xanh. Khác với các loại protein khác, prolamin tan trong cồn 70 – 80 $^{\circ}$ . Người ta chiết lấy prolamin từ bột hạt đậu xanh bằng cồn 70 – 80 $^{\circ}$ , cho bay hơi cồn rồi thuỷ phân prolamin bằng dung dịch kiềm loãng thu được mononatri glutamat (*bột ngọt*). Bột ngọt được dùng làm gia vị. Nhưng nếu dùng chất này với hàm lượng cao sẽ gây hại cho não và thần kinh nên đã được khuyến cáo là không nên lạm dụng gia vị này. Cho natri glutamat tác dụng với axit clohiđric loãng thu được axit glutamic.