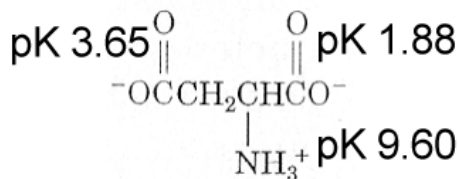


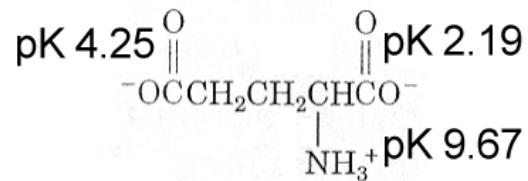
Saure und basische Aminosäuren und Säure-Amide (ionare Form bei pH = 7.3)



Asparaginsäure (Asp)

(Salz: Aspartat)

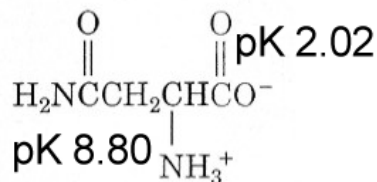
α -Amino-bernsteinsäure



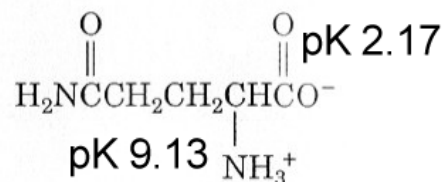
Glutaminsäure (Glu)

(Salz: Glutamat)

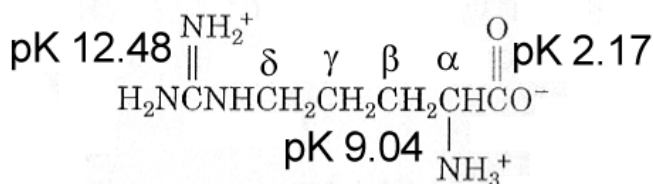
α -Amino-glutarsäure



Asparagin (Asn)

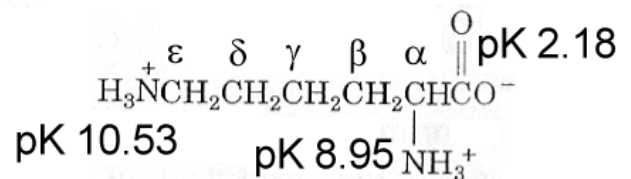


Glutamin (Gln)



Arginin (Arg)

α -Amino- δ -guanidino-valeriansäure



Lysin (Lys)

α, ϵ -Diaminocaprinsäure

Essentiell.

Arginin: häufigste Aminosäure (in allen Proteinen). Anteil in Proteinen teilweise bis zu 90%. Stark basisch.

Glutaminsäure: häufige Aminosäure (in den meisten Proteinen). Anteil in Proteinen oft > 20%.

Glutaminsäure und Na-Glutamat sind Geschmacksverstärker für Lebensmittel. Geschmacksnote **umami** (\equiv Köstlichkeit) wird in Japan den Grundnoten "süß, sauer, salzig, bitter" an die Seite gestellt.