

Незаменимые аминокислоты

Незаменимые аминокислоты - аминокислоты, наличие и оптимальное соотношение которых определяют биологическую ценность белка, к которым относят 8 аминокислот: валин, изолейцин, лейцин, лизин, метионин, триптофан, треонин, фенилаланин

Источник: "МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ "ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВОСПИТАННИКОВ)"

(утв. руководителем Управления Роспотребнадзора по городу Москве и директором НИИ гигиены детей и подростков НЦЗД РАМН 25.02.2008)