

Белоктарды, негізінен, мынадай белгілеріне қарап жіктейді:



1

күрделілік дәрежесіне (қарапайым және күрделі), қарапайым протеиндер тек қана аминқышқылдары қалдықтарынан тұрады, күрделі протеидтер құрамына белокты заттардан басқа қосылыстардың қалдықтары кіреді;

2

молекула пішііне (шар тәрізді және жіп тәрізді);

3

кейбір еріткіштерде еру қабілетіне қарай (суда еритіндер, әлсіз тұз ерітінділерінде еритіндер - альбуминдер, спиртте еритіндер — проламиндер, сұйытылған қышқыл және сілті ерітінділерінде еритіндер глутелиндер);

4

атқаратын қызметтеріне қарай (мысалы, корға жиналатын белоктар, тірек қызметін атқаратын белоктар).¹