

<<医用化学-案例版>>

图书基本信息

书名：<<医用化学-案例版>>

13位ISBN编号：9787030369963

10位ISBN编号：7030369963

出版时间：姚光军 科学出版社 (2013-03出版)

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;医用化学-案例版&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章物质结构元素周期律 第1节原子结构 第2节元素周期律和元素周期表 第3节化学键 第4节氧化还原反应 第2章溶液 第1节物质的量 第2节溶液的浓度 第3节溶液浓度的换算和溶液的配制与稀释 第4节胶体和高分子溶液 第5节渗透现象和渗透压 第3章化学反应速率化学平衡 第1节化学反应速率 第2节化学平衡 第4章电解质溶液 第1节电解质 第2节水的解离和溶液的pH 第3节离子反应 第4节盐的水解 第5节缓冲溶液 第5章元素及其化合物 第1节常见非金属单质及其化合物 第2节常见金属单质及其化合物 第6章有机化合物概述 第1节有机化合物的元素组成和特性 第2节有机化合物的结构特点 第3节有机化合物的分类 第7章烃 第1节甲烷烷烃 第2节乙烯烯烃 第3节乙炔炔烃 第4节闭链烃 第8章烃的衍生物 第1节醇酚醚 第2节醛酮羧酸 第3节含氮有机化合物 第9章糖类 第1节单糖 第2节双糖 第3节多糖 第10章脂类蛋白质 第1节油脂和类脂 第2节蛋白质 第11章高分子化合物 第1节高分子化合物的概念和特性 第2节三大有机合成材料及用途 化学实验 实验1化学实验基本操作 实验2同周期、同主族元素性质的递变规律 实验3一定物质的量浓度溶液的配制、溶液的稀释 实验4影响化学反应速率和化学平衡的主要因素 实验5溶液酸碱性的测定 实验6缓冲溶液的配制 实验7几种常见离子的检验 实验8重要有机化合物的性质 实验9糖的性质 实验10蛋白质、油脂的性质 参考文献 医用化学教学大纲 目标检测选择题参考答案 元素周期表

## &lt;&lt;医用化学-案例版&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：第3节多糖 多糖是由许多单糖分子脱水缩合而成的化合物，可用通式（ $C_6H_{10}O_5$ ）

表示。

多糖一般为无定形粉末，没有甜味，大多不溶于水，有的即便溶于水，也只能形成胶体溶液。

相对分子质量很大，属于天然高分子化合物。

多糖在酸或酶的催化下，能够水解，水解的最终产物是葡萄糖。

一、注射淀粉是绿色植物光合作用的产物，主要存在于植物的种子或块根里，其中谷类含淀粉较多

例如，大米约含淀粉80%，小麦约含70%，马铃薯约含20%等，它是植物储存营养物质的一种形式。

淀粉是天然有机高分子化合物，它的分子中约含有几百个到几千个葡萄糖单元，它的分子量从几万到几十万。

淀粉是一类分子量很大的化合物。

这类分子量很大的化合物通常叫做高分子化合物。

淀粉是一种白色、无气味、无味道的粉末状物质。

天然淀粉由直链淀粉和支链淀粉组成。

如玉米淀粉中，直链淀粉占27%，其余为支链淀粉；糯米几乎全部是支链淀粉，直链淀粉比支链淀粉容易消化。

直链淀粉又称可溶性淀粉，溶于热水呈胶体溶液，是一种没有分支的长链多糖，其分子由3800个以上的0t—葡萄糖单元组成，如图9.3.1。

支链淀粉是一种分支很多，分子相对质量比直链淀粉更大的糖，它一般含有145万个葡萄糖单元，如图9.3.2。

直链淀粉遇碘呈深蓝色，支链淀粉遇碘呈蓝紫色。

通常淀粉不显还原性，但它在催化剂（如酸）存在和加热条件下可逐步水解，生成一系列比淀粉分子小的化合物，最后生成还原性单糖——葡萄糖。

淀粉是没有甜味的，但为什么吃米饭或馒头时，多加咀嚼就会感到有甜味？

原来淀粉在人体内也进行水解。

人们在咀嚼米饭或馒头时，淀粉受唾液所含淀粉酶的催化作用，开始水解，生成一部分葡萄糖。

淀粉在小肠里，在胰脏分泌出的淀粉酶的作用下，继续进行水解。

生成的葡萄糖经过肠壁的吸收，进入血液，供人体组织的营养需要。

<<医用化学-案例版>>

编辑推荐

《全国中等卫生职业教育规划教材:医用化学(案例版)(供中等卫生职业教育各专业使用)》可供中等卫生职业教育护理、助产专业使用及医药卫生类相关专业学生选用。

<<医用化学-案例版>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>