

<<生物化学>>

图书基本信息

书名：<<生物化学>>

13位ISBN编号：9787122092311

10位ISBN编号：7122092313

出版时间：2010-9

出版时间：化学工业

作者：李尔炆//蔡志强

页数：212

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>

<<生物化学>>

内容概要

本书以现代生物化学和分子生物学的基础知识为主体，以在工业中的实际应用为实例，介绍了关于蛋白质化学、酶与辅酶、生物氧化、糖与糖代谢、脂类代谢、氨基酸代谢、核苷酸和核酸、物质代谢的调控等内容，并介绍了最新成就。

内容由浅入深，循序渐进。

本书适合生物工程、制药工程、食品工程等专业的职业院校师生及技术人员参考使用。

<<生物化学>>

书籍目录

1 绪论 1.1 生物化学的概念和内容 1.2 生物化学发展简史 1.3 生物化学与化学工程及有关学科的关系 2 蛋白质化学 2.1 蛋白质通论 2.1.1 蛋白质的化学组成 2.1.2 蛋白质的分类 2.1.3 蛋白质的生物学功能 2.2 蛋白质的基本结构单位——氨基酸 2.2.1 氨基酸的一般结构特征 2.2.2 氨基酸的分类 2.2.3 氨基酸的重要理化性质 2.3 肽 2.3.1 肽的结构与功能 2.3.2 天然活性肽 2.4 蛋白质的分子结构 2.4.1 蛋白质的共价结构 2.4.2 蛋白质的二级结构 2.4.3 蛋白质的三级结构 2.4.4 蛋白质的四级结构 2.5 蛋白质结构与功能的关系 2.5.1 一级结构与功能的关系 2.5.2 高级结构与功能的关系 2.6 蛋白质的性质 2.6.1 紫外吸收 2.6.2 两性解离 2.6.3 胶体性质 2.6.4 沉淀反应 2.6.5 蛋白质变性 2.6.6 蛋白质的水解 2.6.7 蛋白质的颜色反应 3 酶与辅酶 3.1 概述 3.1.1 酶的概念 3.1.2 酶的化学本质 3.1.3 酶的特点 3.2 酶的分类与命名 3.2.1 酶的分类 3.2.2 酶的命名 3.3 酶促反应动力学 3.3.1 酶促反应的本质 3.3.2 酶反应机制 3.3.3 酶促反应的基本动力学 3.3.4 酶浓度对酶促反应速率的影响 3.3.5 pH值对酶促反应速率的影响 3.3.6 温度对酶促反应速率的影响 3.3.7 激活剂对酶促反应速率的影响 3.4 酶的抑制作用 3.4.1 不可逆抑制作用 3.4.2 可逆抑制作用 3.5 酶的调节 3.5.1 酶的活性部位 3.5.2 酶原与酶原的激活 3.5.3 酶的别构调控 3.5.4 酶的共价修饰 3.5.5 同工酶 3.6 维生素与辅酶 3.6.1 脂溶性维生素 3.6.2 水溶性维生素 4 生物氧化 5 糖与糖代谢 6 脂类代谢 7 氨基酸代谢 8 核苷酸和核酸 9 核苷酸代谢 10 核酸的生物合成 11 蛋白质的生物合成 12 物质代谢的调控 参考文献

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>