

<<生物化学名校考研真题详解>>

图书基本信息

书名：<<生物化学名校考研真题详解>>

13位ISBN编号：9787508473437

10位ISBN编号：7508473434

出版时间：2010-4

出版时间：水利水电出版社

作者：金圣才 编

页数：352

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>

<<生物化学名校考研真题详解>>

前言

“生物化学”是生命科学、医学、化学、化工、材料、环境、农学等相关学科的重要专业基础课程，也是相关专业硕士研究生入学考试的必考内容之一。

为了帮助广大读者掌握生物化学课程的学习方法和解题思路，顺利通过研究生入学考试或大学期末考试，在综合分析各大院校近几年来出题特点的基础上，编写了本书。

本书分为15章，每章包括三部分内容：第一部分主要是根据各高校的教学大纲、考试大纲等，对本章的重点与难点进行归纳，并进行简要解析；第二部分主要是精选知名院校近年的考研真题，并进行详细解答；第三部分主要是精选知名院校近年的本科期末考试真题，并进行详细解答。

本书具有以下主要特点：（1）所选题目均为知名院校近年的考研或期末考试真题，这些题目具有很强的代表性。

通过这些真题及其详解，读者可以在很大程度上判断和把握相关院校考研和大学期末考试的出题特点、解题要求等。

（2）对所有考试真题均进行了详细解答。

了解历年真题不是目的，关键是要通过真题解答掌握和理解相关知识点，因此本书不但精选了真题，同时还对所有的真题均进行了详细解答。

本书特别适合为备战生物化学考研和大学期末考试的读者，同时，对于参加相关专业同等学力考试、自学考试、资格考试的考生而言，本书也具有较高的参考价值。

参与本书编写的人员主要有张伟、王丹、张永翰、董兵兵、许明波、孔丽娜、张彩云、汤明旺、辛灵暖、吴义东、段辛云、段辛雷等。

<<生物化学名校考研真题详解>>

内容概要

本书分为15章，每章包括三部分内容：第一部分是重点与难点解析，第二部分是名校考研真题详解，第三部分是名校期末考试真题详解。

本书所选题目均为知名院校近年的考研和期末考试真题，本书对所有真题均进行了详细解答。通过这些真题及其详解，读者可以了解和掌握相关院校考研、期末考试的出题特点和解题方法。

本书特别适合备战考研和大学期末考试的读者，对于参加相关专业同等学力考试、自学考试、资格考试的考生也具有较高的参考价值。

<<生物化学名校考研真题详解>>

书籍目录

前言 第1章 蛋白质化学 1.1 重点与难点解析 1.2 名校考研真题详解 1.3 名校期末考试真题详解 第2章 核酸化学 2.1 重点与难点解析 2.2 名校考研真题详解 2.3 名校期末考试真题详解 第3章 糖类结构与功能 3.1 重点与难点解析 3.2 名校考研真题详解 3.3 名校期末考试真题详解 第4章 脂质与生物膜 4.1 重点与难点解析 4.2 名校考研真题详解 4.3 名校期末考试真题详解 第5章 酶学 5.1 重点与难点解析 5.2 名校考研真题详解 5.3 名校期末考试真题详解 第6章 维生素和辅酶 6.1 重点与难点解析 6.2 名校考研真题详解 6.3 名校期末考试真题详解 第7章 激素 7.1 重点与难点解析 7.2 名校考研真题详解 7.3 名校期末考试真题详解 第8章 新陈代谢和生物能学 8.1 重点与难点解析 8.2 名校考研真题详解 8.3 名校期末考试真题详解 第9章 糖的分解代谢和合成代谢 9.1 重点与难点解析 9.2 名校考研真题详解 9.3 名校期末考试真题详解 第10章 脂类的代谢与合成 10.1 重点与难点解析 10.2 名校考研真题详解 10.3 名校期末考试真题详解 第11章 氨基酸和核苷酸的代谢 11.1 重点与难点解析 11.2 名校考研真题详解 11.3 名校期末考试真题详解 第12章 DNA、RNA和遗传密码 12.1 重点与难点解析 12.2 名校考研真题详解 12.3 名校期末考试真题详解 第13章 蛋白质的合成和转运 13.1 重点与难点解析 13.2 名校考研真题详解 13.3 名校期末考试真题详解 第14章 细胞代谢和基因表达控制 14.1 重点与难点解析 14.2 名校考研真题详解 14.3 名校期末考试真题详解 第15章 基因工程和蛋白质工程 15.1 重点与难点解析 15.2 名校考研真题详解 15.3 名校期末考试真题详解

<<生物化学名校考研真题详解>>

章节摘录

各种蛋白质因氨基酸残基组成不同，等电点也不一样。

根据蛋白质净电荷的差异来分离蛋白质的一种方法是电泳法（electrophoresis）。

这种方法的依据是，在外电场的作用下，带电颗粒，如不处在等电状态的蛋白质分子，将向着与其电性相反的电极移动，这种现象称为电泳。

蛋白质在等电点pH条件下，不发生电泳现象。

利用蛋白质的电泳现象，可以将不同带电性质和不同大小、形状的蛋白质分子进行分离纯化。

（2）蛋白质的胶体性质。

蛋白质分子的大小属于胶体质点的范围。

蛋白质溶液形成亲水胶体的主要原因有：蛋白质分子表面的亲水基，如 -NH₂、-COOH、-OH以及 -CO-NH- 等，在水溶液中能与水分子起水化作用，使蛋白质分子表面形成一个水化层；蛋白质分子表面上的可解离基团在适当的pH值条件下都带有相同的净电荷，与周围的反离子构成稳定的双电层。

蛋白质溶液由于具有水化层与双电层两方面的稳定因素，所以作为胶体系统是相对稳定的。

（3）蛋白质的沉淀。

蛋白质在溶液中的稳定性是有条件的、相对的。

如果条件改变，破坏了蛋白质溶液的稳定性，蛋白质就会从溶液中沉淀出来。

若向蛋白质溶液中加入适当的试剂，破坏它的水膜或中和它的电荷，就很容易使其失去稳定而发生沉淀。

常用的蛋白质沉淀剂有中性盐、有机溶剂、重金属和某些酸类物质。

1) 盐析。

向蛋白质溶液中加入大量的中性盐（硫酸铵、硫酸钠或氯化钠等），使蛋白质脱去水化层而聚集沉淀。盐析沉淀一般不引起蛋白质变性。

各种蛋白质的亲水性及带电荷性均有差别，因此不同蛋白质所需中性盐浓度也有不同，只要调节中性盐浓度，就可使混合蛋白质溶液中的几种蛋白质分散沉淀析出，这种方法称为分段盐析。

如血清中加硫酸铵至50%饱和度，则球蛋白先析出；继续加入硫酸铵至饱和，则清蛋白沉淀析出。

2) 有机溶剂。

向蛋白质溶液中加入一定量的极性有机溶剂（甲醇、乙醇或丙酮等），因引起蛋白质脱去水化层以及降低介电常数而增加带电质点间的相互作用，致使蛋白质颗粒容易凝集而沉淀。

将pH调至等电点，然后再加入有机溶剂破坏水膜，则蛋白质沉淀效果会更好。

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>