<<生物化学>>

图书基本信息

书名：<<生物化学>>

13位ISBN编号：9787122077059

10位ISBN编号：7122077055

出版时间：2010-4

出版时间：化学工业出版社

作者：赵玉娥 编

页数：178

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

《生物化学》按照生物化学的体系和规律，力求做到简明扼要、由浅入深、循序渐进，让学生能够学以致用。

部分章节还增加了实例分析以激发学生对生物化学的学习兴趣，同时也有助于教师进行启发式教学。教材的定位是：以应用为目的，以必需、够用为度，以加强概念、强化应用为重点，加强针对性和实用性。

《生物化学》共分10章，主要内容包括：蛋白质、酶、维生素和辅酶、糖类、脂类、核酸等主要物质的结构、性质、功能以及在生物技术中的应用；物质代谢和能量代谢的一般规律。

全书通过对动态生物化学变化规律进行阐述，以说明生物机体所需主要物质的代谢变化机理；通过对信息分子代谢的阐述，以奠定将来对生物技术的研发和新产品的开发所必需的理论基础。

《生物化学》可供生物工程、制药工程、生物医学工程、食品工程、精细化工以及一些相关轻工业专业师生使用，也可供一些其他专业的学生选修或自学参考。

<<生物化学>>

书籍目录

第1章 绪论 1.1 生物化学的概念和研究内容 1.1.1 生物化学的概念 1.1.2 生物化学的主要内容 1.2 生物化学发展简史 1.3 生物化学与其他生命科学的关系 1.4 生物化学与现代工、农、医的关系 1.5 生物化学与保健 1.6 21世纪生物化学的发展趋势 第2章 蛋白质化学 2.1 蛋白质的分子组成 2.1.1 蛋白质的元素组成 2.1.2 蛋白质的基本组成单位——氨基酸 2.2 蛋白质的分类和功能 2.2.1 蛋白质的分类 2.2.2 蛋白质的功能 2.3 蛋白质的分子结构 2.3.1 肽 2.3.2 蛋白质分子的一级结构 2.3.3 蛋白质分子的空间结构 2.3.4 蛋白质结构和功能的关系 2.4 蛋白质的性质 2.4.1 蛋白质的相对分子量 2.4.2 蛋白质的两性解离和等电点 2.4.3 蛋白质的胶体性质 2.4.4 蛋白质的沉淀作用 2.4.5 蛋白质的变性 2.4.6 蛋白质的紫外吸收特征及呈色反应 2.5 蛋白质及氨基酸的分离纯化与测定 2.5.1 蛋白质的提取 2.5.2 蛋白质的分离纯化 2.5.3 蛋白质的分析检测 习题 第3章 酶 3.1 概述 3.1.1 酶的概念 3.1.2 酶催化作用的特点 3.1.3 酶的命名和分类 3.2 酶的结构和功能 3.2.1 酶的分子组成 3.2.2 酶的活性部位和必需基团 3.2.3 酶原的激活 3.2.4 几种重要的调节酶 3.3 酶的催化机制 3.3.1 酶的催化作用、过渡态、分子活化能 3.3.2 中间产物学说 3.3.3 诱导契合学说 3.3.4 使酶具有高催化效率的因素 3.4 酶促反应动力学 3.4.1 酶浓度对酶促反应速率的影响 3.4.2 底物浓度对酶促反应速率的影响 3.4.3 pH值对酶促反应速率的影响 3.4.4 温度对酶促反应速率的影响 3.4.5 激活剂对酶促反应速率的影响 3.4.6 抑制剂对酶促反应速率的影响 3.5 酶的分离提纯及活力测定 3.5.1 分离提纯 3.5.2 酶活力的测定 3.6 酶的应用 3.6.1 酶在食品工业上的应用 3.6.2 酶在轻工业品制造方面的应用 3.6.3 酶在医药工业中的应用 习题 第4章 维生素与辅酶 第5章 生物代谢总论与生物氧化 第6章 糖类与糖代谢 第7章 脂类与脂代谢 第8章 核酸化学与核酸的代谢 第9章 蛋白质降解与氨基酸代谢 第10章 代谢的调节 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>