

<<生物化学>>

图书基本信息

书名：<<生物化学>>

13位ISBN编号：9787502634629

10位ISBN编号：7502634622

出版时间：2011-8

出版时间：中国计量出版社

作者：凌浩，王明跃 主编

页数：251

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

凌浩编著的《生物化学(高职高专十二五工学结合精品教材)》是根据教育部有关高职高专教材建设的文件精神,以高职高专生物类、食品类、生物制药类专业学生的培养目标为依据编写的。

全书共十六章,分别介绍糖类,脂类,蛋白质,核酸,酶,维生素与辅酶,矿物质与水,糖代谢,脂代谢,蛋白质降解和氨基酸的分解代谢,核酸的降解和核苷酸代谢,各类物质代谢的相互关系与代谢的调节控制,核酸、蛋白质的生物合成及基因工程,新鲜动植物组织的代谢,食品的色香味化学以及实验技术等内容。

《生物化学(高职高专十二五工学结合精品教材)》可作为高职高专院校相关专业的教材,也可供从事生物工程、生物制药以及生物制品、食品、药品检验等工作的技术人员参考。

<<生物化学>>

书籍目录

绪论

第一章 糖类

第一节 糖的定义及分类

第二节 单糖的分类、分子结构及理化性质

第三节 寡糖

第四节 多糖

第五节 糖类的工业应用

第二章 脂类

第一节 脂类的概念、分类及功能

第二节 脂肪的结构与性质

第三节 乳化及乳化剂

第四节 类脂

第三章 蛋白质化学

第一节 概述

第二节 氨基酸

第三节 蛋白质的分子结构和功能

第四节 蛋白质的理化性质

第五节 蛋白质的分离、纯化和测定

第四章 核酸

第一节 核酸概论

第二节 核苷酸

第三节 脱氧核糖核酸(DNA)

第四节 核糖核酸(RNA)

第五节 核酸的理化性质

第六节 核酸的分离、纯化和测定

第五章 酶

第一节 酶的概念、分类与命名、作用特点

第二节 酶活力的定义、测定

第三节 酶的作用机制和酶的调节

第四节 影响酶活力的因素

第五节 酶的分离、纯化

第六节 固定化酶

第七节 工业生产中常用酶介绍

第六章 维生素与辅酶

第一节 维生素的概念和分类

第二节 脂溶性维生素及其功能

第三节 水溶性维生素及其辅酶的功能

第七章 矿物质与水

第一节 矿物质

第二节 水

第八章 糖代谢

第一节 新陈代谢的有关概念

第二节 食物中糖的消化和吸收

第三节 糖酵解及相关发酵的生化机理

第四节 柠檬酸循环及柠檬酸发酵的生化机理

<<生物化学>>

- 第五节 呼吸链及氧化磷酸化
- 第六节 糖的其他分解代谢途径
- 第七节 糖的合成代谢简介
- 第八节 血糖与血糖水平的调节
- 第九章 脂类代谢
 - 第一节 脂类的消化和吸收
 - 第二节 脂肪的分解代谢
 - 第三节 脂肪的合成代谢
 - 第四节 磷脂的代谢
- 第十章 蛋白质的降解和氨基酸代谢
 - 第一节 蛋白质的消化与吸收
 - 第二节 氨基酸的一般分解代谢
 - 第三节 氨基酸的生物合成
 - 第四节 发酵生产谷氨酸的生化机理
- 第十一章 核酸的降解和核苷酸代谢
 - 第一节 核酸的酶促降解
 - 第二节 核苷酸的降解
 - 第三节 核苷酸的生物合成
 - 第四节 核苷二磷酸与核苷三磷酸的合成
- 第十二章 几类物质代谢之间的关系及调控
 - 第一节 代谢途径之间的联系
 - 第二节 代谢的调控
- 第十三章 核酸、蛋白质的生物合成及基因工程
 - 第一节 DNA的生物合成
 - 第二节 RNA的生物合成
 - 第三节 蛋白质的生物合成
 - 第四节 基因突变
 - 第五节 基因工程
- 第十四章 新鲜动植物组织的代谢
 - 第一节 动物屠宰后组织中的代谢活动
 - 第二节 新鲜水果、蔬菜组织中的代谢活动
- 第十五章 食品色香味化学
 - 第一节 食品中的色素与褐变
 - 第二节 味感及味感物质
 - 第三节 嗅感及嗅感物质
- 第十六章 实验技术
 - 实验一糖类的颜色反应
 - 实验二糖类的还原作用
 - 实验三蛋白质的颜色反应
 - 实验四蛋白质的沉淀反应
 - 实验五蛋白质等电点测定
 - 实验六酪蛋白的制备——等电点沉淀法
 - 实验七氨基酸的纸层析
 - 实验八电泳技术——纸电泳分离氨基酸
 - 实验九酶的催化特性
 - 实验十糖化酶活力测定
 - 实验十一从酵母提取核糖核酸——稀碱法

<<生物化学>>

实验十二从酵母提取核糖核酸——浓盐法
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>