

<<生物化学基础>>

图书基本信息

书名：<<生物化学基础>>

13位ISBN编号：9787122005908

10位ISBN编号：7122005909

出版时间：2007-7

出版时间：化学工业出版社

作者：靳利娥

页数：274

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>

## <<生物化学基础>>

### 内容概要

本书以生物化学的基本理论和基本知识为主体，介绍了蛋白质、酶及辅酶、糖、脂肪、核酸等生物分子的结构、性质、功能以及糖代谢、蛋白质代谢、核酸代谢和遗传信息的复制、转录、翻译和控制等内容。

每章都有小结和相应练习题，便于学生对理论知识的进一步理解和认识，加深记忆。

本书可以作为高等院校生物、农业、医药、食品、能源、环境等学科和专业的本科生和研究生教材或参考书，也可以供相关专业教师和科研人员参考。

## &lt;&lt;生物化学基础&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章 绪论 第1节 生物学的概念及其研究内容 一、生命的根本特性 二、细胞的分类、结构 三、生物体的化学组成 四、生物化学研究的内容 第2节 生物化学的产生与发展现状 第3节 生物化学在工业生产和其它方面中的作用 习题 第2章 蛋白质 第1节 蛋白质的生物功能、化学组成及其分类 一、蛋白质的生物功能 二、蛋白质的元素组成 三、蛋白质的相对分子质量 四、蛋白质的分类 五、蛋白质的水解 第2节 氨基酸 一、氨基酸的结构特点 二、氨基酸的分类 三、氨基酸的性质 第3节 肽 一、肽及肽键 二、天然存在的活性寡肽 第4节 蛋白质的共价结构 一、蛋白质的一级结构 二、蛋白质一级结构的测定 三、蛋白质一级结构与功能的关系 第5节 蛋白质的空间结构 一、蛋白质的二级结构 二、超二级结构和结构域 三、蛋白质的三级结构 四、蛋白质的四级结构 五、蛋白质的空间结构与功能的关系 第6节 蛋白质的性质 一、蛋白质的两性解离和等电点 二、蛋白质的胶体性质 三、蛋白质的变性与沉淀 四、蛋白质的颜色反应 第7节 蛋白质分离纯化的常用方法 小结 习题 第3章 酶与辅酶 第1节 酶——生物催化剂 一、酶的概念 二、酶催化作用的特点 三、酶的分类 四、酶的命名 第2节 酶的作用机理 一、酶的活性中心 二、酶与底物分子的结合 三、影响酶催化效率的因素 第3节 酶促反应动力学 一、酶促反应速率的测定 二、底物浓度对酶促反应速率的影响 三、酶浓度对酶促反应速率的影响 四、温度对酶促反应速率的影响 五、pH值对酶促反应速率的影响 六、激活剂对酶促反应速率的影响 七、抑制剂对酶促反应速率的影响 八、酶的别构调控 第4节 酶活力的测定 第5节 维生素与辅酶 一、维生素的概念、分类 二、脂溶性维生素 三、水溶性维生素 小结 习题 第4章 核酸 第5章 代谢导论和生物氧化 第6章 糖与糖代谢 第7章 脂和脂代谢 第8章 蛋白质代谢 第9章 核酸代谢 第10章 物质代谢的联系与调节 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>