

<<生物化学>>

图书基本信息

书名：<<生物化学>>

13位ISBN编号：9787562233046

10位ISBN编号：7562233047

出版时间：2007-8

出版时间：华中师范大学出版社

作者：梅星元,袁均林,吴柏春

页数：246

字数：285000

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

本书内容以生物化学基础知识为主体，同时紧密联系生物工程、制药工程、食品工程等相关专业的实际应用，并适当介绍生物化学的发展趋势和最新成就。

在知识结构的构建上注重由浅入深、循序渐进、少而精；强调知识的连贯性和整体性。

全书共分十三章，具体内容包括：糖类化学、脂类化学、蛋白质化学、核酸化学、酶化学、维生素和辅酶、生物氧化、糖代谢、脂代谢、含氮化合物代谢——氨基酸代谢、含氮化合物代谢——核苷酸代谢、基因信息的传递和代谢调节。

每章还配有适量的复习思考题，供学生课后练习巩固。

本书是作者在长期教学经验积累和教学研究的基础上，精心编著而成，供高等院校生物工程、制药工程、食品工程等相关专业的生物化学课程作为教材使用，亦可供与生物化学相关的其他专业参考。

<<生物化学>>

书籍目录

绪论第一章 糖类化学 第一节 糖类的概念和分类 一、糖类的概念 二、糖的分类与命名 三、糖类的生物学功能 第二节 单糖的结构和性质 一、单糖的构型和立体异构体 二、葡萄糖的环状结构 三、葡萄糖的构象 四、重要的单糖及其衍生物 五、单糖的性质 第三节 寡糖的结构和性质 一、二糖的结构 二、二糖的性质 第四节 多糖 一、均一多糖 二、不均一多糖 第五节 壳聚糖的制备与应用 一、壳聚糖的制备 二、壳聚糖的应用 复习思考题第二章 脂类化学 第一节 脂类的概念、分类及功能 一、脂类的分类 二、脂类的功能 第二节 脂肪 一、脂肪的结构和组成 二、脂肪酸 三、脂肪的理化性质 第三节 磷脂 一、甘油磷脂 二、鞘氨醇磷脂 三、磷脂的性质 第四节 萜类和类固醇类 一、萜类 二、类固醇类 第五节 花生四烯酸与蛋黄卵磷脂的应用 一、花生四烯酸的应用 二、蛋黄卵磷脂的应用 复习思考题第三章 蛋白质化学 第一节 蛋白质概述 一、蛋白质的普遍存在 二、蛋白质的功能概述 三、蛋白质的分类及举例 第二节 蛋白质的化学组成 一、蛋白质的元素组成 二、氨基酸——蛋白质的基本结构单位 三、氨基酸的分类 四、氨基酸的理化特性 第三节 蛋白质的结构 一、蛋白质的一级结构 二、蛋白质的二级结构 三、蛋白质的三级结构 四、蛋白质的四级结构 五、维系蛋白质分子构象的化学键 第四节 蛋白质的结构与功能的关系 一、蛋白质一级结构与功能的关系 二、蛋白质高级结构与功能的关系 第五节 蛋白质的性质 一、蛋白质分子的大小及相对分子质量 二、蛋白质的两性解离及等电点 三、蛋白质的胶体性质 四、蛋白质的沉淀反应 五、蛋白质的变性作用 六、蛋白质的紫外吸收性质 七、蛋白质的颜色反应 第六节 氨基酸的制备、纯化及鉴定 一、蛋白质的水解 二、氨基酸的沉淀 三、离子交换法纯化氨基酸 四、氨基酸的鉴定及纯度 第七节 蛋白质的分离、纯化与纯度鉴定 一、蛋白质的抽提 二、蛋白质的纯化 三、蛋白质纯度的鉴定 复习思考题第四章 核酸化学 第一节 核酸的化学组成 一、核酸的元素组成 二、核酸的组成成分.....第五章 酶化学第六章 维生素和辅酶第七章 生物氧化第八章 糖代谢第九章 脂代谢第十章 含氮化合物代谢I——氨基酸代谢第十一章 含氮化合物代谢II——核苷酸代谢第十二章 基因信息的传递第十三章 代谢调节参考文献

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>