

<<生物化学与分子生物学>>

图书基本信息

书名：<<生物化学与分子生物学>>

13位ISBN编号：9787811063387

10位ISBN编号：7811063387

出版时间：2007-1

出版时间：河南郑州大学

作者：张恒

页数：547

字数：844000

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>

<<生物化学与分子生物学>>

内容概要

全书共18章，主要介绍生物化学与分子生物学的基本理论，生物大分子及前体的合成、分解代谢途径以及生物能量的生成方式，遗传信息的储存、传递与表达，分子生物学技术、基因组结构及基因重组、基因组学与医药学，生物膜结构与功能、激素调控机制、代谢调控机制等。

章前有学习要点，章后有复习思考题，书末附有英汉、汉英名词对照。

本书以本科学历教育为特定目标，以药学及制药工程专业为特定对象，以基本理论、知识、技能以及思想性、科学性、先进性、启发性、知识性为特定要求，力求实现教材内容的科学性、准确性和实用性。

<<生物化学与分子生物学>>

书籍目录

绪论 一、生物化学与分子生物学的主要研究内容 二、生化制药与现代药学研究 三、生物化学与分子生物学的发展 四、生物化学与分子生物学的地位和作用 五、生物化学及分子生物学与生产实践的关系 六、学习方法第一章 糖化学及生物学 第一节 概述 第二节 单糖的结构及性质 一、单糖的结构 二、单糖的性质 第三节 二糖的结构及性质 第四节 多糖的结构及性质 一、同多糖 二、杂多糖 第五节 粮生物学 一、糖生物学研究的特点 二、糖蛋白 三、蛋白聚糖 四、寡聚糖链与人类健康 五、糖类在医药中的应用第二章 脂类化学 第一节 概述 一、脂质的定义 二、脂质的分类 三、脂质的生物学作用 第二节 脂肪酸 一、概述 二、天然脂肪酸的结构特点 三、必需多不饱和脂肪酸 第三节 三酰甘油 一、结构与类型 二、性质 第四节 磷脂 一、甘油磷脂 二、鞘氨醇磷脂 第五节 固醇 一、固醇的核心结构 二、胆固醇 三、胆固醇的衍生物第三章 蛋白质化学 第一节 蛋白质的功能、组成及分类 一、蛋白质的功能 二、蛋白质的组成、分类及结构特点 第二节 氨基酸 一、蛋白质的水解 二、氨基酸的通式 三、氨基酸的分类 四、氨基酸的性质 五、氨基酸的分析 六、氨基酸的制备和用途 第三节 蛋白质的结构 一、蛋白质结构的研究方法 二、蛋白质的一级结构 三、蛋白质的二级结构 四、蛋白质的三级结构和四级结构 五、蛋白质分子中的重要化学键 六、纤维状蛋白和球状蛋白 七、蛋白质结构和功能的关系 第四节 蛋白质的性质 一、蛋白质的两性解离与等电点 二、蛋白质分子的大小与分子量测定第四章 核酸化学第五章 维生素与辅酶第六章 酶化学第七章 激素化学第八章 生物膜第九章 糖代谢第十章 生物氧化第十一章 脂类代谢第十二章 蛋白质酶促降解及氨基酸代谢第十三章 核酸代谢第十四章 蛋白质生物合成第十五章 代谢调节控制第十六章 分子生物学技术第十七章 基因组结构及基因重组第十八章 疾病的分子生物学英汉名词对照汉英名词对照参考文献

<<生物化学与分子生物学>>

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>