

فهرست مطالب

بخش ۱. ساختار کربوهیدرات ها.

- فصل ۱. مونوساکاریدها..... ۲
- فصل ۲. آلیگو و پلی ساکاریدها..... ۱۹
- فصل ۳. آزمایش های مربوط به کربوهیدرات ها..... ۲۸

بخش ۲. ساختار لیپیدها

- فصل ۴. اسیدهای چرب و انواع لیپیدها..... ۳۹
- فصل ۵. آزمایش های مربوط به اسیدهای چرب و لیپیدها..... ۶۴

بخش ۳. ساختار نوکلئوتیدها

- فصل ۶. بازهای آلی، نوکلئوزید و نوکلئوتیدها..... ۷۲

بخش ۴. ساختار اسیدهای آمینه

- فصل ۷. ساختمان اسیدهای آمینه..... ۸۲
- فصل ۸. شاخص آبگریزی، یونیزاسیون و pH ایزوالکتریک اسیدهای آمینه..... ۹۳
- فصل ۹. آزمایش های مربوط به اسیدهای آمینه..... ۱۰۰

بخش ۵. ساختار پروتئین ها

- فصل ۱۰. سطوح ساختمانی پروتئین ها..... ۱۰۶
- فصل ۱۱. طبقه بندی پروتئین ها..... ۱۲۴
- فصل ۱۲. آزمایش های مربوط به پروتئین ها..... ۱۳۲

بخش ۶. ساختار و کینتیک آنزیم ها

فصل ۱۳. ساختار و اصول واکنش های آنزیمی..... ۱۴۶

فصل ۱۴. آنزیم هایی با عملکرد کاتالیتیک مشترک..... ۱۵۸

فصل ۱۵. طبقه بندی آنزیم ها..... ۱۶۵

فصل ۱۶. کینتیک آنزیمی..... ۱۷۰

فصل ۱۷. تعیین فعالیت و بررسی مهار کننده های آنزیمی..... ۱۹۲

فصل ۱۸. تنظیم فعالیت آنزیمی..... ۲۱۰

آزمون های جامع..... ۲۲۲

پاسخ نامه..... ۲۳۲

منابع..... ۲۵۴