

# 20 生物化学 I

## I タンパク質

### 1 タンパク質の分離・精製 (3)

#### 1.1 抽出・可溶化法 (4)

材料の選定および処理 (4)

摩砕法 (5)

アセトン粉末 (6)

超音波処理 (7)

酵素処理 (7)

可溶化 (8)

#### 1.2 分離・精製法 (14)

溶解度を利用した分別法 (14)

分子ふるい法 (26) [114.4.2]

電気泳動法 (39) [114.10]

クロマトグラフィー (54)

[114.4.2]

免疫学的方法 (77)

### 2 タンパク質の分子量および化学的性質 (89)

#### 2.1 分子量の測定方法 (89)

沈降平衡法, その他 (89)

分子ふるいを用いる方法 (109)

[114.4.2]

#### 2.2 化学的性質の解析法 (130)

タンパク質の定量分析 (130)

アミノ酸組成分析 (141) [14III7.25]

化学構造の決定 (153)

### 3 タンパク質の化学修飾および物理化学的性質 (189)

#### 3.1 化学的修飾法 (189)

はじめに (189)

アミノ酸レベルの修飾反応の化学

(191) [14III7.25]

タンパク質レベルでの修飾反応(203)

化学的修飾の応用 (212)

#### 3.2 物理化学的性質の解析法 (230)

紫外吸収 (230)

ORD, CD (242) [4II7.4.3, 13II8]

赤外線吸収, ラマン効果(261) [13I3]

けい光 (274) [4II8.1]

核磁気共鳴 (285) [13I4.1]

### 4 酵素活性の測定 (299)

#### 4.1 定常状態における速度論 (300)

酵素と二物質反応における基本速度式

(302)

二基質反応 (303)

一基質一阻害剤反応 (305)

まとめと補足 (307) [164.5]

#### 4.2 酵素活性の測定法 (309)

検圧法 (309)

酸素電極法 (320)

分光光度法 (323)

けい光法 (333) [4II8.1]

滴定法 (343) [113.2]

酵素規定度の定量 (351)

## 5 固定化酵素 (363)

## 5.1 はじめに (363)

## 5.2 固定化法の概要 (364)

担体結合法 (367)

架橋法 (393)

包括法 (394)

## II 脂 質

## 6 脂質の分離・精製 (413) [114]

## 6.1 抽出法 (413)

脂質取り扱い上の一般的注意 (413)

脂質の抽出 (415)

非脂質成分の除去 (417)

## 6.2 分離・精製法 (418)

中性脂質 (418)

リン脂質 (436)

糖脂質 (465)

胆汁酸 (491)

リポタンパク質 (501)

その他の脂質 (532)

組成分析に用いる脂質抽出物の調製 (541)

リン脂質組成の分析 (542)

選択的加水分解によるリン脂質組成の分析 (547)

リン脂質分子種組成の分析 (550)

アルキルアシル型およびアルケニルアシル型リン脂質組成の分析 (555)

## 7.2 成分の分析 (557)

構成成分への分解法 (558)

脂溶性分解産物 (587)

水溶性分解産物 (603)

## 7.3 スペクトロメトリーによる分析 (610)

赤外吸収スペクトル (611)

[1313]

核磁気共鳴 (616) [1314]

質量分析 (622) [1315]

電子スピン共鳴吸収 (633)

[1319]

ラマンスペクトル (633) [1313]

## 7 脂質の分析・確認 (541)

## 7.1 組成の分析 (541)