新刊 生物化学の基礎から応用までわかりやすく解説

概説 生物化学 新版

成蹊大学名誉教授 **島原健三**　千葉工業大学教授 **滝口泰之** 共著

大学・高専などの生物化学の教科書。生物化学の物質と代謝に関する部分を明確に分け、基礎から応用まで、生物化学の全般を分かりやすく解説。また将来、バイオテクノロジーや生産分野に進むことが多い工・農・薬学部などの学生を念頭に、酵素の利用や遺伝子工学など、随所で利用方法についても記述。旧版の刊行以来、好評の教科書を全面的に改訂し、さらに光合成・自動機器の記述なども充実して、新版として刊行。

目 次

1 生体成分と生元素
2 糖
3 アミノ酸とタンパク質
4 脂質
5 ヌクレオチド
6 酵素
7 ビタミンと補酵素
8 代謝の概要
9 糖の代謝とトリカルボン酸回路
10 光合成
11 脂質の代謝
12 アミノ酸とその他窒素化合物の代謝
13 核酸とタンパク質の代謝―遺伝情報の伝達と発現

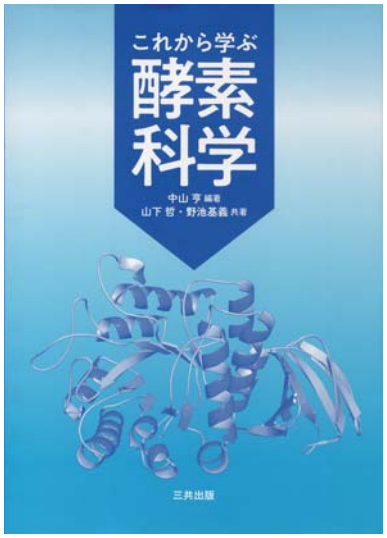
定価	本体 **3,500** 円＋税
型	B5判・並製・328頁
ISBN	978-4-7827-0788-3

おすすめ これから酵素科学を学ぶ学生・初学者に最適な一冊

これから学ぶ酵素科学

東北大学教授 **中山 亨** 編著
金沢大学准教授 **山下 哲**　秋田工業高専准教授 **野池基義** 共著

共通教育を終えた大学・高専の学生や初学者が、生命科学の基盤となる酵素科学をしっかり学習できるよう、基礎から応用までやさしく解説した入門書。酵素反応速度論の展開式は、できるだけ省略せず、式の意味するところを平易に解説。また、身近で興味をそそるトピックスや、理解を促すために、本文では解説しきれない要点をコラムで紹介し、さらに理解を確認するための豊富な演習問題と、やさしく丁寧な解答を記述した。専門英語学習の架け橋となるよう、重要な用語の英訳も随所に配置している。



目 次

1 酵素入門
2 触媒としての酵素の特徴
3 酵素の構造の化学
4 酵素反応の特徴（基質濃度の影響）
5 酵素阻害と化学修飾
6 酵素活性に対する pH と温度の影響
7 酵素活性の調節
8 酵素タンパク質の精製と分析
9 応用酵素学

定価	本体 **3,300** 円＋税
型	B5判・並製・258頁
ISBN	978-4-7827-0785-2

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3-2
TEL 03-3264-5711　FAX 03-3265-5149

三共出版

詳しくはホームページをご覧ください
https://www.sankyoshuppan.co.jp/

※記載事項はすべて2021年5月時点の情報です。増刷などにおいて表記や価格などは変更される場合がございます。最新の情報は弊社ホームページをご確認ください。