

チュートリアル課題 そうは甘くない話

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2009-03-16 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 東京女子医科大学 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10470/1236

1999 B 1 テュートリアルガイド

課題 5

そうは甘くない話

無断で複写・複製・転載すると著作権侵害となることがありますのでご注意ください。

T.W.M.U. B 1 生化学教室



シート 1

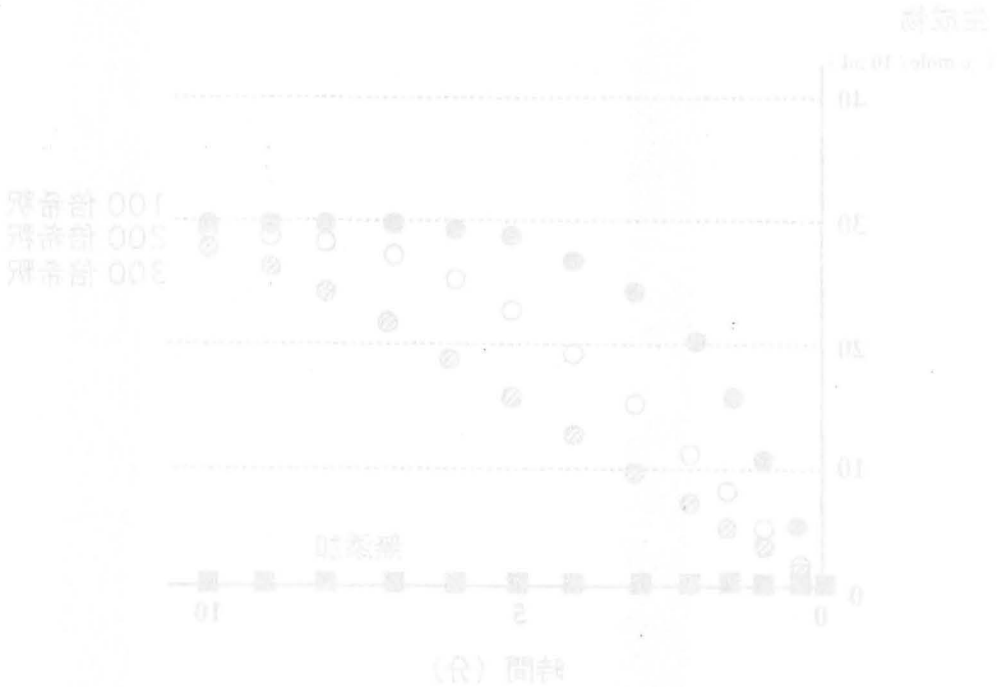
アのよき「あき果糖液実の（味定上ニ）賞味）等の実績による因す
 コロシテ「あき（4.7Hq）実の糖さすす賞味の1mmニ、ア
 」対照するよのつてア大味き1mI（新商標）同）系高本糖ス」退赤
 金（賞味ニ）式あ 1mOI）.量の糖液実ア「出り車」路一ツコニ賞味者
 。アのよき「あき」

ご飯をじっくりかんでいると、しだいに甘味を感じてきます。
 しかし、セロリはいくらかんでも、そうは甘くなりません。



シート 2 示す果糖分解の（糖原を → 果糖）分解率を示す図に
 100% 相当の果糖は、100 mg (A. Hg) の糖原を含む試料の Min. 1.0
 1.0 相当の果糖は、100 mg (A. Hg) の糖原を含む試料の Min. 1.0
 1.0 相当の果糖は、100 mg (A. Hg) の糖原を含む試料の Min. 1.0

1833 年、フランスのペイアンとペルソは、デンプンを分解する作用を
 もつタンパク質を麦芽からアルコールを使って分離しました。



シート 3

下図はある酵素反応（基質 \rightleftharpoons 生成物）の実験結果を示したものです。4 mM の基質を含む緩衝液（pH 7.4）9 ml に、いろいろな倍率に希釈した酵素溶液（同じ緩衝液）1 ml を加えて37 °Cのもとで攪拌し、各時間ごとに一部を取り出して生成物の量（10 ml あたりに換算）を測定したものです。