

## 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	<a href="http://hdl.handle.net/10470/1236">http://hdl.handle.net/10470/1236</a>

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

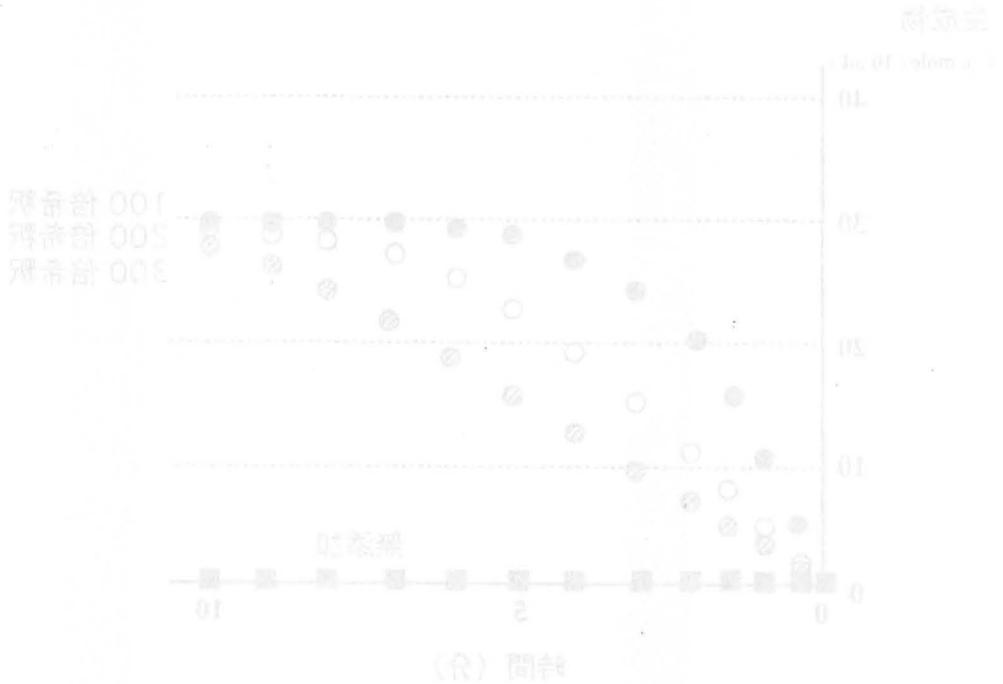
アのよさ」等々果糖類実の（味の上）に「質」が、何と云うか、何と云うか、  
 コロコロとした感じ、200mmE（4.7Hz）の音を出さず、音の強さの1/100まで、  
 「甘味」が、その中で、アのよさ、1mE（音の強さ）の「音」が、その中で、  
 全（音の強さ）の1/100まで、音の強さ、アのよさ、アのよさ、アのよさ、アのよさ、  
 アのよさ、アのよさ、アのよさ、アのよさ、アのよさ、アのよさ、アのよさ、アのよさ、

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）分解率を示す図である。この図は、100g の（A. Hg）の糖原含有量の異なる 3 つの Maltose 原料を用いたもので、その分解率を 100%（糖原含有量）と仮定して、その分解率を示す。この図は、その分解率を示す。

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。