

Spis treści

Od autorek	5
Informacje ogólne	6
Przepisy BHP w laboratorium biochemicznym	7
Rozdział I Aminokwasy i białka	9
1. Rozdzielanie i identyfikacja aminokwasów (<i>Milena Marycz</i>)	11
2. Właściwości fizykochemiczne białek (<i>Anna Kwaśniewska</i>)	23
3. Metody oznaczania stężenia białka (<i>Anna Kwaśniewska</i>)	33
4. Wyznaczanie masy cząsteczkowej białek z wykorzystaniem elektroforezy SDS-PAGE w warunkach denaturujących (<i>Joanna Pilch</i>)	41
Rozdział II Enzymy	49
5. Określanie parametrów kinetycznych reakcji hydrolizy katalizowanej przez fosfatazę kwaśną (<i>Agnieszka Potęga</i>)	50
6. Izolacja i oczyszczanie inwertazy z drożdży piekarniczych <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (<i>Agnieszka Potęga</i>)	66
Rozdział III Cukry	83
7. Analiza strukturalna glikogenu (<i>Ewa Augustin</i>)	84
8. Ilościowe oznaczanie cukrów (węglowodanów) (<i>Zofia Mazerska</i>)	91
Rozdział IV Lipidy	107
9. Izolacja lipidów z tkanki wątrobowej (<i>Zofia Mazerska</i>)	108
10. Izolacja, oczyszczanie i częściowa charakterystyka ekstraktu lipidowego z gałki muskatołowej (<i>Agnieszka Potęga</i>)	118
Rozdział V Kwasy nukleinowe	127
11. Izolacja chromosomalnego DNA z komórek bakteryjnych (<i>Anna Wandas</i>)	128
12. Oddziaływanie ksenobiotyków z DNA (<i>Ewa Augustin</i>)	137
Rozdział VI Inne	143
13. Techniki laboratoryjne stosowane w laboratorium biochemicznym (<i>Anna Wandas</i>)	144
14. Analiza ekstraktów roślinnych metodą chromatografii cienkowarstwowej (<i>Anna Mieszkowska</i>)	157
15. Oznaczanie witaminy C w żywności (<i>Anna Kwaśniewska</i>)	164
16. Metody obliczania stężeń	169