

国家医师资格考试口腔执业助理医师蛋白质的化学 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/244/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E5_8C_BB_E5_c22_244223.htm 蛋白质的分子组成 1

、元素组成 从各种动植物组织中提出的蛋白质，经元素分析表明：主要包括C、H、O、N、S等元素。各种蛋白质的含氮量很接近，平均为16%。动植物组织中含氮量又以蛋白质为主，故只要测定生物样品中的含氮量，就可以根据下式推算出样品中蛋白质的大致含量。 每克样品中含氮克数

$\times 6.25 \times 100 = 100$ 克样品中蛋白质含量。 2、基本单位 蛋白质在酸、碱或蛋白酶作用下水解成为其基本组成单位氨基酸。天然氨基酸的化学结构式中，在连接羧基的阿尔法碳原子上还有一个氨基，故称阿尔法氨基酸。组成蛋白质的氨基酸共有二十余种，根据侧链R的结构和性质分为以下几类： a 脂肪族类甘氨酸、丙氨酸、缬氨酸、亮氨酸和异亮氨酸。 b 含羟基类丝氨酸和苏氨酸。 c 含硫类半胱氨酸、胱氨酸和蛋氨酸。 d 酸性氨基酸和酰胺类天冬氨酸、谷氨酸、天冬酰胺和谷氨酰胺。 e 碱性氨基酸类精氨酸、赖氨酸和组氨酸。 f 芳香族氨基酸苯丙氨酸、酪氨酸和色氨酸。 g 亚氨基酸脯氨酸和羟脯氨酸。 转贴于：100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com