2009年考博生物化学与分子生物学重点三十四:糖的无氧酵 解考博 PDF转换可能丢失图片或格式,建议阅读原文 https://www.100test.com/kao_ti2020/553/2021_2022_2009_E5_B9_ B4 E8 80 83 c79 553090.htm 糖的无氧酵解 糖的无氧酵解是 指葡萄糖在无氧条件下分解生成乳酸并释放出能量的过程。 其全部反应过程在胞液中进行,代谢的终产物为乳酸,一分 子葡萄糖经无氧酵解可净生成两分子ATP。(把百考试题考 博网加入收藏夹) 糖的无氧酵解代谢过程可分为四个阶段: 1. 活化(己糖磷酸酯的生成):葡萄糖经磷酸化和异构反应 生成1,6-双磷酸果糖(FBP),即葡萄糖 6-磷酸葡萄糖 6-磷酸 果糖 1,6-双磷酸果糖 (F-1,6-BP)。这一阶段需消耗两分 子ATP, 己糖激酶(肝中为葡萄糖激酶)和6-磷酸果糖激酶-1 是关键酶。 2. 裂解(磷酸丙糖的生成):一分子F-1,6-BP裂解 为两分子3-磷酸甘油醛,包括两步反应:F-1,6-BP 磷酸二羟 丙酮 3-磷酸甘油醛 和磷酸二羟丙酮 3-磷酸甘油醛。 3. 放能 (丙酮酸的生成):3-磷酸甘油醛经脱氢、磷酸化、脱水及 放能等反应生成丙酮酸,包括五步反应:3-磷酸甘油醛 1,3-二磷酸甘油酸 3-磷酸甘油酸 2-磷酸甘油酸 磷酸烯醇式 丙酮酸 丙酮酸。此阶段有两次底物水平磷酸化的放能反应 ,共可生成2×2=4分子ATP。丙酮酸激酶为关键酶。 4.还原 (乳酸的生成):利用丙酮酸接受酵解代谢过程中产生 的NADH,使NADH重新氧化为NAD。即丙酮酸 乳酸。更 多考博信息请访问:百考试题考博网(收藏本站)百考试题 考博论坛 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