

部譯學術著作

科學新知 / 技術先導

# 基礎生物化學

*Chris P. Tsokos*

黃蔭樞

國立編譯館

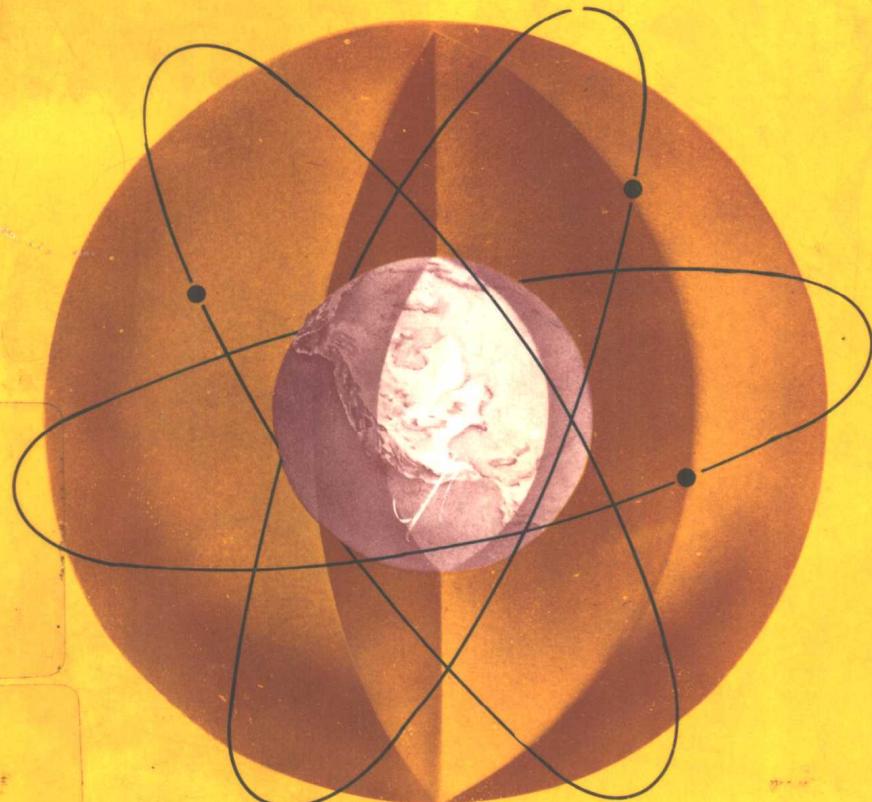
五南圖書出版公司

原著

譯

主編

印行



科學新知 技術先導

# 基礎生物化學

## *Basic Biochemistry*

*Chris P. Tsokos* 原著

國立台灣海洋學院水產製造系教授 黃蔭樞 譯

國立編譯館主編  
五南圖書出版公司印行

## 基 础 生 物 化 學

中華民國71年2月初版

基本定價：6.23元

譯 者 黃 蔭 槿  
著作權 國 立 編 譯 館  
所 有 人  
發 行 人 楊 荣 川  
發行所 五南圖書出版公司  
局 版 臺業字第0598號  
臺北市銅山街1~1號  
電 話：3916542號  
郵政劃撥：106895號  
印 刷 所 明文印刷廠

(本書如有缺頁或倒裝，本公司負責換新)

---

## 譯者序

---

近年來國家經濟神速發展，科學技術之配合發展，實係刻不容緩。欲求科學發展，科學中文化應為首要之務。近數年來國外學者學成歸國甚衆，推行科學中文化，正當其時。

康柏耳（P. N. Campbell）氏等所著之基礎生物化學（Basic Biochemistry）甚適合醫學院及醫學有關專科學校作為教材之用，譯者依該書逐句全部中文化，冀能有助於學生對課文之瞭解。

中文名詞係根據教育部公布之各科名詞，包括化學命名原則、化學名詞、化學工程名詞、藥學名詞、病理學名詞、和比較解剖學名詞等。又根據新陸書局「化學化工大辭典」以及高氏醫學辭彙、華

欣醫學大辭典、化學大辭典（日文）、韋氏大字典（Webster's Third New International Dictionary, 1971）、科學及技術名詞（Mc Graw-Hill: Dictionary of Scientific and Technical Term）、牟克索引（Merck Index, Gth. ed.）乃至根據字根字源作合理之選擇與翻譯。

關於名詞翻譯方面，譯者特別說明如下：

1. 如於原者「化學式、方程式、和單位之註解」中所述之理由，為方便，pyruvate 和 pyruvic acid 皆譯為丙酮酸。

2. glucose 1-phosphate 可視為一種酯，亦可視為一種酸，在體中甚至可成為游離型和非游離型平衡混合物存在，為方便起見，譯為葡萄糖 1-磷酸。

3. “phospho”字頭應譯為磷酸基，但為方便及簡化起見，簡譯為磷，如 phosphoenol pyruvate 譯為磷烯醇丙酮酸。

4. “thyro”字頭應譯甲狀腺，但為方便起見，簡譯為甲。

5. glutamic acid 依「化學名詞」應譯穀酸，但

為胺基酸名詞系統劃一起見，譯者採用「生物名詞」中之另一名詞「穀胺酸」。

6. aspartic acid 依「化學名詞」應譯天門冬酸，依「生物名詞」應譯「天冬酸」，但為胺基酸名詞系統劃一起見，譯者建議使用「天冬胺酸」。

7. glutamine 依(5)之原則應譯為穀胺酸一醯胺，但為胺基酸名詞系統劃一和簡便與顧及其醯基之命名，譯者建議使用「穀醯胺酸」。

8. 似(7)之理由，asparagine 譯為「天冬醯胺酸」。

9. 組成核酸之四種常見鹼，為方便和顧及其衍生物之命名，皆依其字根及主要結構，並參照「生物名詞」，作系統性譯如下：

adenine 腺嘌呤(化學名詞中定為6-胺嘌呤)

guanine 鳥嘌呤(化學名詞中定為鳥糞素)

cytosine 胞嘧啶(化工名詞中定為胺羥嘧啶)

thymine 胸嘧啶(化學名詞中定為胸腺素)

10. amylose 和 amylopectin 為澱粉中之二種重要多醣。現已知，amylose 之結構為直鏈狀，故譯為

直鏈澱粉（化工名詞定為溶膠澱粉）；amylopectin 之結構為分枝狀，故譯為分枝澱粉（化工名詞定為凝膠澱粉）。

11. glycogen 又稱 animal starch 為配合（10）之名，及對肝動物澱粉（liver glycogen）翻譯方便起見，故譯為動物澱粉（化工名詞定為肝糖）

12. 在簡便原則下，只要不會發生誤解，「基」字儘量省略，尤其是在二基相連時。例如，carbamoyl phosphate 譯為胺甲醯磷酸，carboxy methyl cellulose 譯為羧甲纖維素。

譯者歡迎各位先進及讀者指點不當或不能傳神達意之譯辭，共同切磋，俾能對科學中文化略盡綿力。

黃蔭樞

七十年九月

---

## 化學式、方程式、單位

---

存於活系統中之大多數酸和鹼，係以游離和非游離型之平衡混合物存在，而且無法知道分子是以何種型參與反應。生化學家為方便起見，英文名詞喜用諸如 pyruvate，而不用 pyruvic acid。在寫方程式時，仍以非游離型為宜，但 $\alpha$ -胺基酸 ( $\alpha$ -amino acid) 則常用兩性離子 (zwitterion) 型表示其內鹽 (inner salt) 結構，因為在生理 PH 中，此型為主要者。

分子中之磷酸基，為方便，常用—P代表 $-\text{PO}(\text{OH})_2$ ，而用~P表示高能磷酸化物 (high energy phosphate compound)，例如，於 A T P 或磷烯醇丙酮酸 (phosphoenolpyruvic acid) 者

。在方程式中，無機磷酸或焦磷酸，不論陰離子或酸，分別用  $P_i$  或  $PP_i$  表示。

S I 單位現已逐漸被採用，尤其在歐洲（譯者按：我國亦如此），故本書中亦採用之。例如，長度之小單位用 nm ( nanometer )，而不用  $\text{\AA}$  ( Angström )，能量用 kJ ( kilojoule )。但因 kcal ( kilocalorie ) 仍為吾人所熟悉，且仍廣為利用，故此二種單位皆被採用。1 kcal 約為 4.2 kJ。

---

# 目 次

---

1. 前 言 .....	1
2. 酸鹼解離及其與生物系統之關聯 .....	7
2-1 水 .....	8
一 結構之性質 .....	8
二 解離之性質 .....	9
2-2 酸和鹼 .....	10
一 定義 .....	10
二 共轭對 .....	11
三 酸之強度 .....	12
四 鹼之強度 .....	13
五 pH 標 .....	14
六 $pK_w$ 和 $pK_a$ .....	16
七 亨德森·哈瑟巴方程式 .....	17
八 水溶液中弱酸之解離 .....	18
九 酸和鹼之滴定曲線 .....	20
十 由弱酸和弱鹼所產生之純鹽溶液的 pH .....	22

<b>2-3 緩衝液</b>	24
一 緩衝液系統之組織	25
二 緩衝容量	25
三 可滴定酸性	27
<b>2-4 指示劑</b>	27
一 滴 定	28
二 pH 之測定	29
<b>2-5 複解離</b>	30
<b>2-6 肽基酸之解離性質</b>	33
一 中性肽基酸	35
二 酸性肽基酸	38
三 鹼性肽基酸	39
<b>2-7 蛋白質之解離性質</b>	40
一 蛋白質作為緩衝劑	43
二 血紅蛋白 - 氧血紅素作為緩衝系統	43
<b>2-8 電泳和離子交換層析術</b>	47
一 電 泳	47
二 純子交換層析術	48
<b>3. 醣類和核苷酸之結構和性質</b>	51
<b>3-1 醣之性質</b>	51
<b>3-2 單醣</b>	52
<b>3-3 簡單醛醣</b>	53
<b>3-4 和醛醣有關之天然物質</b>	57
<b>3-5 酮醣之介紹</b>	61

<b>3-6 酼醣和酮醣之反應</b>	61
<b>3-7 葡萄糖、甘露糖、和果糖</b>	64
<b>3-8 單醣中羰基之加合反應</b>	67
<b>3-9 單醣之環結構</b>	69
<b>3-10 醄磷酸化物</b>	75
<b>3-11 雙醣</b>	77
<b>3-12 多醣</b>	79
<b>3-13 氮醣苷</b>	81
<b>3-14 嘧啶和嘌呤</b>	83
<b>3-15 核糖核苷之磷酸單酯</b>	86
<b>3-16 核糖核苷之磷酸二酯</b>	89
<b>3-17 核酸之初級結構</b>	92
<b>3-18 雙螺旋</b>	94
<b>3-19 DNA</b>	96
<b>3-20 RNA</b>	96
 <b>蛋白質和多肽之結構和性質</b>	99
 <b>4-1 蛋白質之功能</b>	99
一 酯	99
二 營養	99
三 運輸	99
四 保護	100
五 收縮	100
六 身體結構	100

七 維持滲透壓和 pH .....	100
八 激素.....	100
<b>4-2 蛋白質結構之一般事項.....</b>	<b>101</b>
一 簡單和拼合蛋白質.....	101
二 均勻性.....	103
三 品種特異性.....	105
<b>4-3 蛋白質中胺基酸之性質.....</b>	<b>105</b>
<b>4-4 蛋白質之結構體制化.....</b>	<b>106</b>
一 初級.....	106
二 次級.....	106
三 第三級.....	106
四 第四級.....	111
<b>4-5 初級結構.....</b>	<b>111</b>
一 胺鍵.....	111
二 蛋白質多肽結構之事實和多肽之性質.....	111
三 蛋白質之胺基酸分析.....	112
四 胺基酸順序.....	114
五 鏈內部中胺基酸順序之測定.....	115
六 一條以上多肽鏈之蛋白質.....	115
七 胺基順序測定之結果.....	116
八 相似蛋白質差異之實例.....	117
<b>4-6 次級結構.....</b>	<b>122</b>
一 纖維狀和球狀蛋白質.....	122
二 蠶絲蛋白.....	123
三 角蛋白.....	123

目 次 5

四 膠蛋白.....	127
<b>4-7 第三級結構.....</b>	<b>131</b>
一 R 基之特徵.....	131
二 肌紅素之第三級結構.....	132
三 其他球狀蛋白質.....	133
四 氨基酸、殘基、R 基間交互作用之性質.....	136
<b>4-8 第四級結構.....</b>	<b>139</b>
<b>4-9 變 性.....</b>	<b>139</b>
<b>4-10 蛋白質作為電解質.....</b>	<b>141</b>
<b>4-11 離子結合.....</b>	<b>143</b>
<b>4-12 離子強度和溶解度.....</b>	<b>144</b>
<b>4-13 分子量之測定.....</b>	<b>145</b>
一 超速離心.....	145
二 凝膠過濾.....	145
<b>4-14 蛋白質純化.....</b>	<b>146</b>
<b>4-15 血漿蛋白質.....</b>	<b>147</b>
一 白蛋白和球蛋白部分組.....	148
二 血清白蛋白.....	149
三 加馬球蛋白.....	150
四 其他球蛋白.....	150
五 血纖維蛋白元.....	151
<b>4-16 天然多肽.....</b>	<b>151</b>
一 鈣胱甘肽.....	151
二 生理活性肽.....	152

## 6 目 次

5. 酶 .....	155
5-1 酶之重要性 .....	155
一 天生之代謝缺陷 .....	155
二 毒 性 .....	155
三 化學療法 .....	156
四 維生素 .....	156
五 診 斷 .....	156
六 處 理 .....	156
5-2 酶之命名 .....	157
5-3 酶歷史中之關鍵事項 .....	158
一 由油和發酵至蛋白質 .....	158
二 晶性酶 .....	160
5-4 輔基和輔酶 .....	162
一 結構之事項 .....	162
二 抗壞血酸氧化酶 .....	163
三 乙醯輔酶A 羥酶 .....	164
四 D - 肽基酸氧化酶 .....	165
五 依賴D N A 去氫酶 .....	167
5-5 安定性 .....	169
5-6 催化性質 .....	170
一 酶在反應之後不發生變化 .....	171
二 僅需少量 .....	171
三 平衡位置不變 .....	171
四 特異性 .....	172

五 立體化學特異性.....	172
<b>5-7 酶動力學.....</b>	<b>175</b>
一 單位和檢定法.....	175
二 受質和酶濃度對酶反應之影響.....	177
三 pH 對反應速率之影響.....	182
四 溫度對反應速率之影響.....	185
<b>5-8 酶作用之方式.....</b>	<b>185</b>
<b>5-9 酶抑制劑.....</b>	<b>188</b>
一 抑制之重要性.....	188
二 抑制劑之種類.....	191
<b>5-10 被抑制之酶系統的動力學.....</b>	<b>194</b>
一 競爭性抑制劑.....	194
二 非競爭性抑制劑.....	195
<b>5-11 調 節.....</b>	<b>197</b>
一 量質作用定律效應.....	197
二 酶存在量之變化.....	198
三 隔離.....	199
四 酶元.....	200
五 反應產物之抑制作用.....	200
六 必需輔因子之有效度的控制.....	200
七 共同受質之競爭.....	201
八 回授控制.....	201
九 酶之化學修飾.....	204
十 同功酶.....	204

<b>6. 糖代謝</b>	207
<b>6-1 生物合成和降解途徑間之關係</b>	207
一 生物合成反應之能量供應	208
二 代謝途徑之不可逆性	208
三 能量轉移系統	209
四 高能成分	209
五 ATP 之重要性	213
六 氧化作用和 ATP 生成之關係	214
<b>6-2 糖代謝之飲食狀況</b>	215
一 飲食糖之性質	215
二 糖之代謝	216
三 雙糖代謝之異常	218
四 糖之吸收	219
<b>6-3 動物澱粉：其結構、性質、和功能</b>	219
<b>6-4 動物澱粉之降解和血葡萄糖之形成（葡萄糖合成）</b>	222
一 磷酸化酶	222
二 少-1，4-1，4聚葡萄糖轉移酶和澱粉- $\alpha$ -1，6葡萄糖苷酶：剪枝過程	223
三 動物澱粉降解之控制	224
四 磷葡萄糖變位酶	226
五 葡萄糖 6-磷酸酯酶	227
<b>6-5 由葡萄糖合成動物澱粉（動物澱粉合成）</b>	227
一 葡萄糖之磷酸化	227
二 由葡萄糖 6-磷酸產生葡萄糖 1-磷酸	228