

SPIS TREŚCI

WSTĘP	3
Ogólna charakterystyka enzymów amylolitycznych i skrobi	5
A. Enzymy amylolityczne	5
B. Skrobia	7
Rozdział 1. AMYLAZY	11
1.1. Klasyfikacja	11
1.2. Mechanizm działania	12
1.3. α -amylazy	16
1.3.1. Otrzymywanie czystej α -amylazy	16
1.3.2. Ogólny opis cech α -amylaz różnego pochodzenia	17
1.3.3. Podstawowa struktura	17
1.3.4. Fizyczne właściwości	18
1.3.5. Wpływ pH na działanie α -amylaz	18
1.3.6. Wpływ temperatury na aktywność α -amylaz	19
1.3.7. Kinetyka działania α -amylaz	20
1.3.7.1. Rozważania teoretyczne	20
1.3.7.2. Pomiar kinetyki działania	23
1.3.8. Mechanizm działania α -amylaz	24
1.3.9. Mechanizm działania α -amylaz z <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	25
1.3.10. Rozkład skrobi do D-glukozy w warunkach <i>in vivo</i>	27
1.3.11. Inhibitory amylaz	29
1.4. β -amylazy	33
1.4.1. Występowanie i działanie katalityczne	33
1.4.2. Oczyszczanie β -amylazy	33
1.4.3. Fizyczne i chemiczne właściwości	35
1.4.4. Mechanizm działania	36
1.4.5. Działanie β -amylazy na amylopektynę	38

Rozdział 2. AMYLOGLUKOZYDAZA α -1,4-GLUKANO- -GLUKOHYDROLAZA [EC 3.2.1.3.]	42
2.1. Źródła amyloglukozydazy	42
2.2. Właściwości amyloglukozydazy	43
Rozdział 3. PULLULANAZA PULLULAN-6-GLUKANO- HYDROLAZA (EC 3.2.1.41)	45
3.1. Prowadzenie hodowli <i>Aerobacter aerogenes</i>	46
3.2. Specyficzność działania pullulanazy	48
3.3. Stabilność pullulanazy	51
3.4. Działanie pullulanazy na wielocukry	53
Rozdział 4. AMYLOPULLULANAZA	55
Rozdział 5. GLUKOZYDAZY	64
5.1. α -D-glukozydazy	64
5.2. β -glukozydazy	67
Rozdział 6. GALAKTOZYDAZY	73
6.1. α -D-galaktozydazy	73
6.2. β -D-galaktozydazy	74
Rozdział 7. α - i β -D-MANNOZYDAZY	76
Rozdział 8. β -D-FRUKTOFURANOZYDAZY	77
Rozdział 9. 2-ACETAMIDO-2-DEOKSY- α i β -D-HEKSOZYDAZY ...	79
Rozdział 10. β -D-GLUKURONIDAZY	82
Rozdział 11. β -D-KSYLOZYDAZY	84
Rozdział 12. SIALIDAZY	84
Rozdział 13. FUKOZYDAZY	86
Rozdział 14. ZASTOSOWANIE ENZYMÓW AMYLOLITYCZNYCH	87
PIŚMIENNICTWO	96

