

S A D R Ź A J

Uvod	1
Izdvajanje, razdvajanje i sastav belančevina	7
Izdvajanje i razdvajanje belančevina	9
Sastav belančevina	13
Opšte karakteristike aminokiselina	18
Pregled aminokiselina	19
Pojava i ponašanje aminokiselina	34
Peptidna veza i njene karakteristike	39
Definisanje peptida	45
Određivanje krajnjih aminokiselina	45
Postupna odgradnja pojedinih aminokiselina	48
<i>Reakcija po Edmanu</i>	59
<i>Odgradnja aminokiselina sa slobodnom COOH grupom</i>	62
<i>Reakcija sa bromcijanom</i>	64
<i>Ostale specifične reakcije raskidanja peptidne veze</i>	65
Uspostavljanje peptidne veze	54
Zaštitne grupe pri sintezi peptida	61
Uspostavljanje peptidne veze na čvrstom nosaču	66
Sinteza polipeptida iz fragmenata	68
Perspektive sinteze polipeptida	70
Definisanje belančevina	73
Određivanje molekulske veličine	75
Određivanje primarne strukture belančevina	76
Prostorno definisanje belančevina	82
Prostorno definisanje pravilno izgrađenih fragmenata	
– sekundarna struktura	82
Struktura β -naboranog lista i fibroin	91
α -Keratin	93
Trojna spirala kolagena	94
Prostorna struktura belančevina	97

VIII

Prostorna struktura fibrilarnih belančevina	98
Prostorna struktura globulastih belančevina	99
<i>Tercijarna struktura lizozima</i>	107
Ponašanje belančevina u rastvorima	112
Prostorna organizacija belančevina	116
Agregati. Kvaternerna struktura	126
<i>Disocijacija molekulskih kompleksa belančevina</i>	129
<i>Veze koje održavaju kvaternu strukturu</i>	130
<i>Denaturisanje belančevina</i>	131
<i>Kvaternerne strukture različitih belančevina</i>	131
<i>Transportne belančevine</i>	137
γ -Globulin	141
<i>Multienzimski kompleks</i>	141
<i>Virus duvanskog mozaika</i>	142
<i>Insulin</i>	144
Biološki aktivni peptidi i belančevine	149
Peptidni i proteinski hormoni	153
Peptidni antibiotici i regulatori imuniteta	158
Toksični peptidi i belančevine	160
Peptidi karakterističnog ukusa	168
Pogovor	171
Literatura	175
Indeks	177