

DIE KINETIK
DER WIRKUNG VON EFFEKTOREN AUF
STATIONÄRE FERMENTSYSTEME

VON
HANS-DIETER OHLENBUSCH
PRIVATDOZENT FÜR PHYSIOLOGISCHE CHEMIE
AN DER UNIVERSITÄT KIEL

MIT 8 ABILDUNGEN



Springer-Verlag Berlin Heidelberg GmbH
1962

1962, V, 36 S. 9 Abb.

Printed book

Softcover

[1] 54,99 € (D) | 56,53 € (A) | CHF
61,00

eBook

[2] 42,99 € (D) | 42,99 € (A) | CHF
48,50

Available from your library or
springer.com/shop

H. D. Ohlenbusch

Die Kinetik der Wirkung von Effektoren auf Stationäre Fermentsysteme

Enzymatische Katalysen heben sich von anderen katalytischen Reaktionen durch den hohen Grad ihrer Spezifität ab. Grundlage dieser hohen Spezifität ist die Struktur des Enzymproteins. Der Zusammenhang zwischen Struktur und Funktion ist das Schlüsselproblem bei der Aufklärung der Wirkungsweise eines gegebenen Enzyms. Es ist bisher noch in keinem Falle vollständig gelöst. Methodisch bieten sich vor allem zwei Arbeitsrichtungen zur Aufklärung dieser Fragen an. Aus ihrem befruchtenden Wettstreit sind wesentliche Fortschritte zu erwarten. Dies sind einmal chemisch-analytische Methoden mit dem Ziel der Ermittlung der Struktur des Fermentproteins, zum anderen handelt es sich um enzymkinetische Untersuchungen der Wirkungsbedingungen eines Fermentes. Mit der zweiten Methode soll sich der vorliegende Beitrag beschäftigen. Das Wesen einer enzymkinetischen Untersuchung besteht darin, die Reaktionsgeschwindigkeit des Fermentes in Abhängigkeit von vorgegebenen Bedingungen zu messen und zu prüfen, ob die experimentell gefundene Abhängigkeit mit Hilfe bestimmter Gleichungen beschrieben werden kann, die aus theoretischen Modellvorstellungen abgeleitet wurden. Besteht eine derartige Übereinstimmung, so lassen sich dann aus den Meßwerten die Parameter der zugrunde gelegten theoretischen Funktion als charakteristische Konstanten der untersuchten Fermentreaktion gewinnen. Es ist eine Erfahrungstatsache, daß in der Mehrzahl der Fälle einige wenige einfache Modellvorstellungen bereits die quantitative Auswertung der Versuchsdaten ermöglichen. Dies ist um so erstaunlicher, als mit Sicherheit angenommen werden muß, daß der zugrunde liegende reale Reaktionsmechanismus wesentlich komplizierter sein muß als das angenommene Modell.

Order online at springer.com / or for the Americas call (toll free) 1-800-SPRINGER / or email us at: customerservice@springernature.com. / For outside the Americas call +49 (0) 6221-345-4301 / or email us at: customerservice@springernature.com.

The first € price and the £ and \$ price are net prices, subject to local VAT. Prices indicated with [1] include VAT for books; the €(D) includes 7% for Germany, the €(A) includes 10% for Austria. Prices indicated with [2] include VAT for electronic products; 19% for Germany, 20% for Austria. All prices exclusive of carriage charges. Prices and other details are subject to change without notice. All errors and omissions excepted. [3] No discount for MyCopy.

