

CORSO DI ENZIMOLOGIA

1. Classificazione degli enzimi
2. Dosaggi di attività enzimatica
3. Purificazione di un enzima
4. Equazione di Michaelis-Menten
5. Significato dei parametri cinetici V_M , K_M , k_{cat}/K_M
6. Linearizzazioni dell'equazione di Michaelis-Menten;
7. Effetto del pH sulla reazione
8. Effetto della temperatura sulla reazione: termofilia e termo stabilità
9. Inibizione dell'attività enzimatica: ruolo fisiologico
10. Inibizione irreversibile
11. Inibizione competitiva
12. Inibizione non competitiva: pura e mista
13. Inibizione competitiva
14. Inibizione da substrato e da prodotto
15. Enzimi allosterici: cooperatività del legame
16. Enzimi allosterici: ruolo degli effettori
17. Enzimi allosterici: modelli proposti
18. Enzimi allosterici esempio della ATCase
19. Regolazione dell'attività mediante modifiche covalenti: la parziale proteolisi
20. Regolazione dell'attività mediante modifiche covalenti: la fosforilazione
21. Gli enzimi immobilizzati
22. Applicazioni industriali degli enzimi