

# Table des matières

<b>Fiche 1</b>	Grandeurs en Biochimie	4
<b>Fiche 2</b>	Appeler chaque molécule par son nom	8
<b>Fiche 3</b>	Les acides aminés des protéines	12
<b>Fiche 4</b>	Structure 3D des protéines	20
<b>Fiche 5</b>	Applications de l'action des protéases	26
<b>Fiche 6</b>	Séparation et dosage des protéines	32
<b>Fiche 7</b>	Enzymologie michaelienne : $K_M$ et $V_M$	42
<b>Fiche 8</b>	Inhibitions des enzymes michaeliennes	50
<b>Fiche 9</b>	Modifications post-traductionnelles des protéines	56
<b>Fiche 10</b>	Vitamines et coenzymes	62
<b>Fiche 11</b>	Mono et disaccharides	66
<b>Fiche 12</b>	Polyosides	72
<b>Fiche 13</b>	Structure des acides gras et des lipides	77
<b>Fiche 14</b>	Lipides membranaires	85
<b>Fiche 15</b>	Structure des membranes biologiques	93
<b>Fiche 16</b>	Échanges membranaires	100
<b>Fiche 17</b>	Fermentations	108
<b>Fiche 18</b>	Acétyl-CoA et cycle de Krebs	116
<b>Fiche 19</b>	Catabolisme des acides gras	123
<b>Fiche 20</b>	Néosynthèse des sucres	130
<b>Fiche 21</b>	Les oxydations phosphorylantes	135
<b>Fiche 22</b>	Ligands extracellulaires et transduction du signal	141
<b>Fiche 23</b>	Les protéines du cytosquelette	149
<b>Index</b>		157