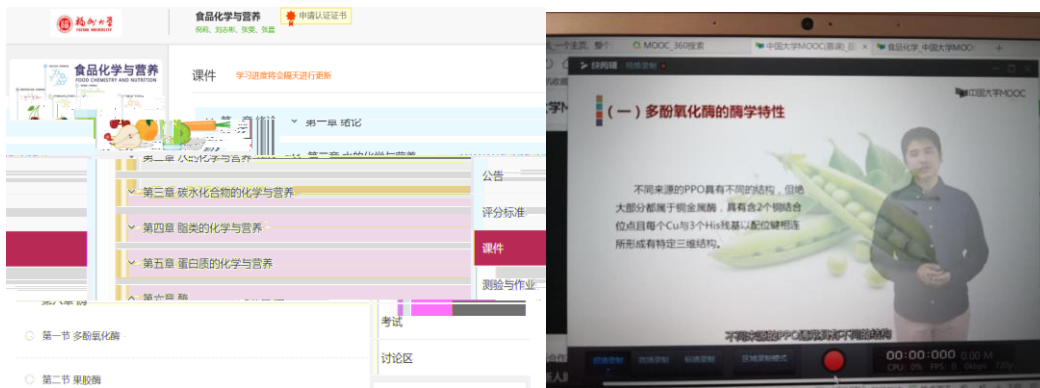


2016

53

+MOOC+QQ

1.

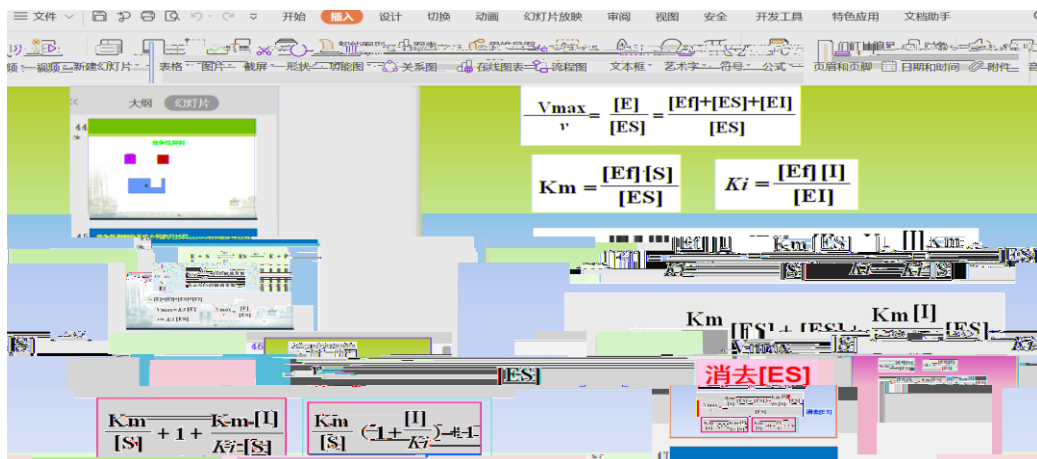


2. PPT

PPT

PPT

PPT



3.

新采摘的玉米的甜味是由于玉米粒中蔗糖含量较高。由于...

新采摘的玉米的甜味是由于玉米粒中蔗糖含量较高。由于采摘后一天内大约50%的游离蔗糖被转化成淀粉，所以采摘后几天的玉米便失去了甜味。为了保持新鲜玉米的甜味，可以将带皮的玉米穗浸泡在沸水中几分钟后进行冷却。玉米经过这样的加工并贮存可以保持甜味。这个过程的生化基础是什么？

03-03 10:07 林南：加热让酶失活，新鲜玉米中含有大量的具有活性的酶，可以分解玉米中的甜味物

质，酶在沸水中会有失去活性，不能继续分解甜味物质，可以保证玉米质量。

4. QQ

QQ

老师我感觉这个题没有正确答案啊

A不是所有蛋白质都有催化活性，比如结构蛋白。
B底物不一定全是有机化合物，比如催化过氧化氢分解的酶
C有单纯酶不需要辅因子
D机体内不是所有具有催化活性物质都是酶吧，可能是无机催化剂呢。

选D.机体内有催化活性的都成为酶，机体外才是无机催化剂

好的，谢谢老师