

31. Bei Glykoproteinen sind die Konkurrenz für die Struktur und Stabilität des Proteins teilweise verantwortlich. <sup>angehängten</sup>  
Dagegen ist die Funktion von Lectinen proteine z.B. <sup>z.B. durch seine Kette</sup>
32. Zur: Oligosacchariden können die gleichen Monosaccharide in der selben Reihenfolge haben, ~~und~~ während sie trotzdem unterschiedlich sind. Sie können auch verzweigt sein. <sup>Stammgruppe</sup> <sup>Verzweigung</sup>
33. 6 2 = 64 ✓ 76
34. Der Prozess kann nur erschaffen und freigesetzt werden, wenn die richtige Anordnung beteiligt waren. <sup>inaktiv</sup>
35. Gebe die Probe in einer Säule ein. Die Säule sollte ~~ab~~ aus einem gebundenen Zucker erhalten, den der Lectin bindet. Um die Lectin freizusetzen, sollte die Säule mit einer hohe-Konzentration -> Lösung von dieser Zuckern gewaschen werden, damit die gebundenen Verbindungen freigesetzt werden.
36. a. Aggregat enthält FAB.
- b. Sollte GAGs gelöst werden, oder andere Proteoglykanen abgebaut werden? X Argues Einzeln, das GAGs nur abspalten?
- c. Um die Auswirkung den Zusätzen zu studieren.
- d. Aggregat wurde schneller abgebaut.
- e. Der Inhibitor verzögert die Beschleunigung des Abbaus. <sup>verlust von in-Vivo Stabilisierungsfaktoren</sup>
- f. Natürlich vorkommend IL-2 X <sup>monoklonal</sup>