

31. Bei Globuloproteinen sind die ^{angehängten} Kohlenhydrate für die Struktur und Stabilität des Proteins teilweise verantwortlich. Hingegen ist die Funktion von Lectinen Proteine zu binden, an denen

32. Zwei Oligosaccharide können die gleichen Monosaccharide in der selben Reihenfolge haben, ~~aber~~ während sie trotzdem unterschiedlich sind. Sie können auch verzweigt sein. Sensitivitätsgruppe

33. $2 \rightarrow 6$

34. Der Produkt kann nur erschaffen und freigesetzt werden, wenn die richtige Aminosäure beteiligt waren. spezifisch

35. Gebe die Probe in einer Säule ein. Die Säule sollte ~~vor~~valent gebundenen Zucker enthalten, den der Lectin bindet. Um die Lectine freizusetzen, sollte die Säule mit einer hohen Konzentration ~~oder~~ Lösung von diesem Zucker gewaschen werden, damit die Zuckersäule verdrängt werden.

36. Aggrekan enthält GAG.

b. Wie GAGs getrennt werden, oder andere Proteoglykane abgebaut werden? X Aggrecin Enzym, das GAGs nur abspaltet?

c. Um die Auswirkungen der Zusätze zu studieren. ✓

d. Aggrekan wurde schneller abgebaut. ✓

e. Der Inhibitor verhindert die Beschleunigung des Abbaus. Verlust von in-vivo Stabilisierungsfaktoren.

f. Natürlich vorkommendes IL-2 X
 Kohlenhydrate