

Obsah

I	ORGANICKÁ CHEMIE				
	–CHEMIE SLOUČENIN UHLÍKU	5			
1	Organické sloučeniny – jejich struktura a reakce	5			
1.1	Minulost a současnost organické chemie	6			
1.2	Složení organických sloučenin	7			
1.3	Atom uhlíku – jeho struktura a vazebné možnosti	8			
1.4	Vzorce a modely molekul organických sloučenin	9			
1.5	Třídění organických sloučenin a jejich názvosloví	9			
1.6	Struktura organických sloučenin	11			
	Izomerie	11			
1.7	Reakce organických sloučenin	13			
	Zápis chemických reakcí	14			
1.8	Přírodní zdroje organických sloučenin a jejich využívání	14			
2	Uhlovodíky	16			
2.1	Alkany a cykloalkany	16			
2.2	Alkeny a alkadieny	21			
	Alkeny	22			
	Alkadieny	23			
2.3	Alkiny	24			
2.4	Areny	25			
3	Halogenderiváty uhlovodíků	28			
4	Kyslíkaté deriváty uhlovodíků	32			
4.1	Alkoholy a fenoly	32			
	Alkoholy	32			
	Fenoly	35			
4.2	Etery	36			
4.3	Aldehydy a ketony	37			
4.4	Karboxylové kyseliny	39			
	Deriváty karboxylových kyselin	42			
4.4.1	Funkční deriváty karboxylových kyselin	42			
	Halogenidy karboxylových kyselin	42			
	Estery	42			
	Amidy	44			
	Anhydridy	44			
	Nitrily	45			
4.4.2	Funkční deriváty kyseliny uhličitě	45			
4.4.3	Substituční deriváty karboxylových kyselin	46			
	Halogenkyseliny	46			
	Hydroxykyseliny	47			
	Ketokyseliny	48			
	Aminokyseliny	49			
5	Dusíkaté deriváty uhlovodíků	50			
5.1	Aminy	50			
5.2	Diazoniové soli, azosloučeniny	51			
5.3	Nitrosloučeniny, nitrososloučeniny	52			
6	Sírné deriváty uhlovodíků	53			
6.1	Thioly a sulfidy	53			
6.2	Sulfoxidy, sulfonové kyseliny	54			
7	Organické sloučeniny fosforu a křemíku	55			
7.1	Organické sloučeniny fosforu	55			
7.2	Organické sloučeniny křemíku	55			
8	Organokovové sloučeniny	56			
9	Heterocyklické sloučeniny	57			
10	Chemické výrobky kolem nás v otázkách a úkolech	59			
10.1	Chemický průmysl	59			
10.2	Uhlí, ropa a zemní plyn – zdroje paliv a chemických surovin	59			
10.3	Plasty a syntetická vlákna	61			
10.4	Tenzidy	62			
10.5	Barviva	63			
10.6	Pesticidy	63			
10.7	Léčiva	63			
10.8	Potravinářská aditiva	64			
II	BIOCHEMIE	65			
1	Biochemie jako vědní obor	65			
1.1	Úvodem	65			
1.2	Chemické reakce v buňkách	66			
1.3	Studium živých soustav na různých úrovních	67			
1.4	Molekuly tvořící základ organismů	67			
2	Aminokyseliny, peptidy a bílkoviny	69			
2.1	Aminokyseliny	69			
2.2	Peptidy	71			
2.3	Funkce bílkovin	73			
2.4	Kovalentní struktura bílkovin	73			

2.5	Obecné znaky prostorového uspořádání molekul bílkovin	75	7	Biochemické děje	102
2.6	Celkový tvar molekul bílkovin.	76	7.1	Anabolismus	102
2.7	Úrovně popisu prostorového uspořádání bílkovin	76	7.2	Energetické potřeby organismů	103
2.8	Svinování a denaturace molekul bílkovin	78	7.3	Adenosintrifosfát – hlavní dodavatel energie do endergonických procesů	104
2.9	Molekulová dynamika bílkovin.	79	7.4	Syntéza ATP – fototrofní a chemotrofní organismy	105
3	Sacharidy	79	7.5	Úloha vodíku v metabolismu	106
3.1	Struktura a názvosloví monosacharidů	80	7.6	Základní metabolické modely	106
3.2	Jednotlivé monosacharidy	81	7.6.1	Fotoautotrofní buňky	106
3.3	Oligosacharidy	82	7.6.2	Aerobní chemoorganotrofy	106
3.4	Polysacharidy	83	7.6.3	Anaerobní chemoorganotrofy	108
7.6.4			Chemolitotrofní buňky.	108	
4	Lipidy a biologické membrány	85	8	Chemické a biochemické chápání světa živých systémů	109
4.1	Triacylglyceroly	85	8.1	„Chemické“ a „biochemické“ molekuly	109
4.2	Vosky	86	8.2	Nadmolekulové struktury	109
4.3	Isoprenoidy	86	8.3	Kovalentní vazby a nekovalentní interakce	109
4.4	Polární lipidy a biologické membrány	87	8.4	Nerovnovážný charakter živých systémů	109
5	Nukleové kyseliny a přenos genetické informace	88	8.5	Studium živých systémů jako inspirace filozofických úvah	110
5.1	Kovalentní a prostorová struktura nukleových kyselin	89			
5.2	Přenos genetické informace.	91			
6	Enzymologie	94	Příloha		
6.1	Struktura enzymů a mechanismus jejich účinku	96	1	Charakteristika chemických vazeb v organických sloučeninách	
6.2	Klasifikace a názvosloví enzymů.	98	2	Atom uhlíku a popis vazeb v ethanu, ethenu, ethinu a benzenu	
6.3	Kinetika enzymových reakcí	99	3	Názvosloví organických sloučenin	
6.4	Regulace enzymové aktivity	99	4	Reakční mechanismus, reakční centrum, substituční efekty	
6.5	Využití enzymů v praxi	100	5	Tabulky a schémata	
6.5.1	Použití celých buněk	100			
6.5.2	Použití izolovaných enzymů	101			
6.6	Funkce enzymů při trávení.	102			
				Řešení otázek a úkolů	118
				Rejstřík	122