

参考答案

1 - 如血小板活化因子在凝血过程中的作用

2 - 泛素化就可引起蛋白质的降解

3 + 蛋白质的脂肪酸化修饰常见的有: 异戊二烯化 和两种酰化, 豆蔻酰化是两种酰化形式之一, 能增加特定 G 蛋白的  $\alpha$  亚基对膜结合的  $\beta$ 、 $\gamma$  亚基的亲合力。

4 +

5 - 结晶也出现沉沉, 但是和变性无关。

6 -  $K_m$  是特征常数, 其大小只与酶的性质有关而与酶的浓度无关, 但是随着 pH、离子浓度等条件有关。

7 + 酶对竞争性抑制剂的亲和力与酶的活性部位之结合位点相结合, 底物没有共同之结合位点, 故竞争性抑制剂的抑制作用可被底物所克服。