第4章　糖質とゲル

☆生体系において糖は分子認識の要である

例1：血液型

例2：ウイルス

4.1　糖質の種類と性質

4.1.1 単糖類～糖の複雑性の要因

4.1.2 二糖類

4.1.3 オリゴ糖

4.1.4 多糖類（グリカン）

4.1.4.1 貯蔵多糖

4.1.4.2 構造多糖

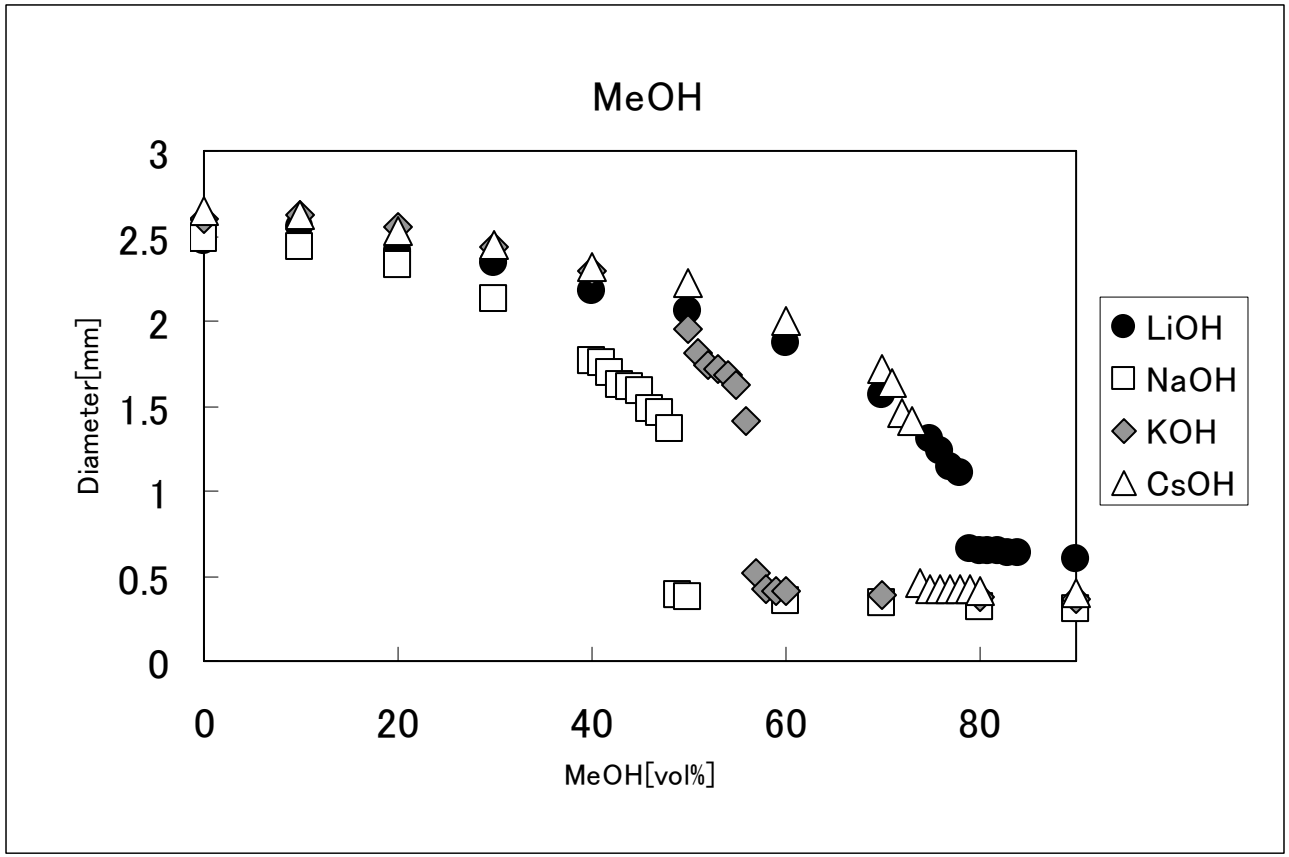
4.1.4.3 ムコ多糖（グリコサミノグリカン）

4.2 ゲル

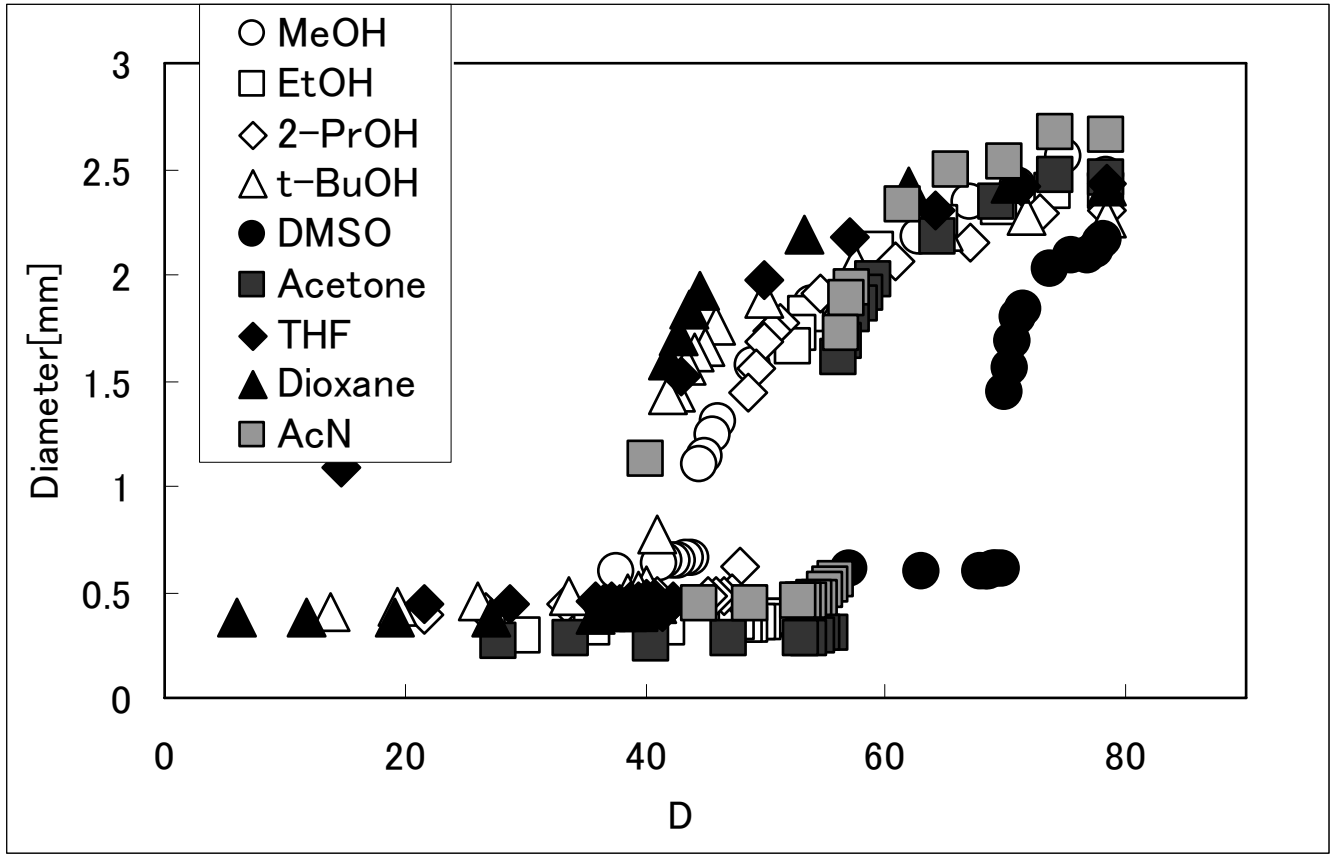
4.2.1 ゲルの定義と種類

4.2.2 ゲルの体積相転移

4.2.3 多糖類のゲル



水／メタノール混合溶媒系におけるポリ(アクリル酸アルカリ金属塩)ゲルの膨潤挙動



PAALiゲルの溶媒種特異的膨潤挙動

★暮らしのなかの「ゲル」

※寒天（心太），こんにゃく（蒟蒻），
ゼリー（ゼラチン）

★産業における「多糖類」

※抗ガン剤，抗エイズ薬

○小テスト　No.4

1．多糖類が他の生体高分子と異なる点は何か。簡潔に述べよ。

2．それぞれ分子間水素結合と疎水性相互作用により形成され，水中で多くの水を含み膨潤している2種の物理ゲルがある。加熱するとそれぞれどのような変化を示すと予想されるか。