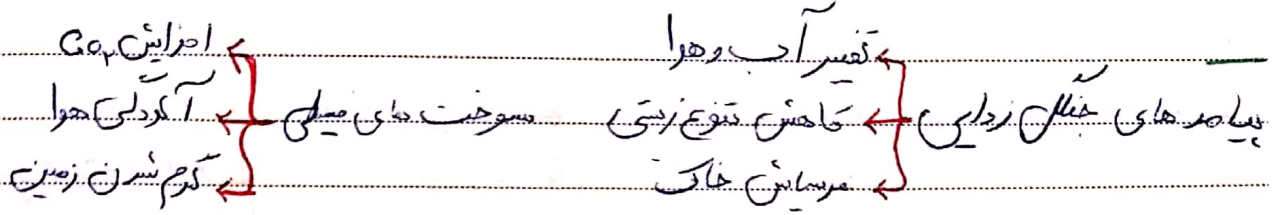


* به آن چیزهایی که بوم سازگان برای زندگی موجودات به آن نیاز دارند و در اختیار موجودات

قرار میدهد و خدمات بوم سازگان میگویم.



* یکی از علت‌های سبب خشک‌زدایی است. (باجسته)

* هسته و متیرکنندگی اندام‌های هستند که دو غشای دارند که کلوزلاست که در باجسته‌های گیاهی

است دو غشای است.

هسته ماده ژنتیکی ما را در خود دارد. غشای هر اندام هاست.

شکل اندو پلاسمی دو نوع داریم ← شکل اندو پلاسمی زبر و شکل اندو پلاسمی صاف

دانه‌هایی که در وی شکل اندو پلاسمی زبر هست همان ریبوزوم‌ها هستند.

ریبوزوم ← پروتئین سازی می‌کند. شکل اندو پلاسمی زبر ← پروتئین‌های ترشحی

می‌سازد.

شکل اندو پلاسمی صاف به تلاک‌تلاک یا دستگاه گلژی دارد. شکل اندو پلاسمی صاف پروتئین ترشحی را که می‌سازد

می‌سازد به دستگاه گلژی، کار دستگاه گلژی در اصل نشانه گذاری است.

را گفته برای ما تولید ATP یا همان سنتز انرژی را انجام میدهد.

۲. والکس زمستی خیلی مهم داریم ← نفت و هیدروکربن

۲ و الفس هم زیستی ← سنتز آید هپی ← یعنی ایجاد یک پلیمر از مواد ساده‌تر است. برای هر چیزی که
 در صورت‌های آن به‌ارای هر چیزی که شکل بگیرد و کلر آب مصرف می‌شود. این واکنش انرژی‌زا است.

پلی‌اکریل ← ضلک تسبیح از تعدادی دانه کم‌رنگ سبزه بهم تشبیه شده و به واسطه نخ بهم متصل
 شده‌اند. به این می‌گویند پلی‌مر. به هر دانه کم در تسبیح هست پلیمر مونومر که به فارسی به پلی‌مری که هم
 درشت و کلر آن صورت‌ها ← به واحدهای سازنده پلی‌مر، مونومر گفته می‌شود.

پلی‌مر مثال ← پروتئین = مونومر ← آمینو اسید

پلی‌مر مثال ۲ ← نشاسته = مونومر ← آگلوز (C₆H₁₀O₅)_n

(آگلوز زیستی هم ۱۱)

عوض یک حی ← ۲ قری ← ۳ تتر ← ۴ پنتا ← ۵
 هکزا ← ۶ هپتا ← ۷ اوکتا ← ۸ نونا ← ۹

دکا ← ۱۰ ← سنتوزها ← قندهای پنج کربنی ← ریبوز و دکسوز

مرفوسا کارید ← کلرکز ← هگزوزها ← فروکتوز ← در بسیاری از سبزه‌ها وجود دارد.
 گالاکتوز ← در قند شیر وجود دارد.

گلوکز ← مالکوز ← گلوکز + گلوکز ← در قند جوانه گندم وجود دارد.
 لاکتوز ← دی‌ساکارید ← لاکتوز + گالاکتوز ← در قند شیر
 ساکاروز ← دی‌ساکارید ← لاکتوز + فروکتوز ← در قند و شکر نشکر

پلی‌ساکارید ← نشاسته ← قند ذخیره‌ای گیاهی ← در دانه‌ها و سبزه‌ها وجود دارد.
 گلیکوژن ← قند ذخیره‌ای جانوری ← در کبد و سبزه‌ها وجود دارد.
 سلولوز ← سلولز ← دیواره سلول‌های گیاهی ← با نشاسته

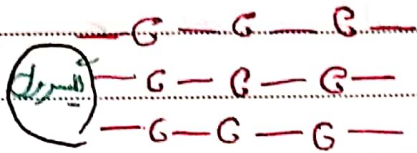
آنزیم‌های که برای سنتز نشاسته و گلیکوژن نیاز است را داریم اما آنزیم برای سنتز سلولز را نداریم.

* هر سه پلی ساکاریدها و فرعی‌های آن لگژند هستند.

* حاوی فراوان سلولز از آن‌ها هستند.

← تری گلوسید → همان روغن و ... ← فراوان ترین نوع چربی است.

لبنیات از نوعی گلوسید است. یک آگلن به نام لیسوزول و سیرتا اسید چرب است. دسته حاوی فرعی‌های هیپروکربن هستند.



* گلوسول یک آگلن سه‌حالی است.

* وقتی پیوندین گریب کاهک‌کان است اسیدهای چرب پلی منظم و مسافت قرار می‌گیرند.

در این حالت روغن جامد تشکیل می‌شود.

اگر پیوندها و یا سه‌کانه بشوند اسیدهای چرب می‌شوند و تشکیل روغن مایع را می‌دهند.

← عرق‌ها ← آب کلیدترین نوع چربی‌ها هستند.

← صنوبر کبیر ← یک لیسوزول + دو تا اسید چرب + مسافت

«اسید چرب همیشه دارد» صنوبر کبیر جزو اصلی کل عصاره‌ها است.

← استروئید ← لیسوزول یک استروئید است. کلسترول حقا در عصاره حاوی است.

یک سری از عصاره‌ها استروئیدی هستند مثلا عصاره‌های جنسی.

در پروتئین (۶)

* اکثر آنزیم ها درون گشایی هستند.

در کل هستی ۲ نوع آمینو اسید وجود دارد. هلیج تعداد زیادی آمینو اسید داریم اما فعلا ۲ نوع آمینو اسید داریم.

یعنی که بین دو آمینو اسید برقرار می شود از نوع کوا لانس است اما بعضی می گویند می شوند

کاتیونیک

آنکودون تا آمینو اسید باشند به این ها می گویند دی پتید

وقتی تعداد زیادی پپتید بین آمینو اسید ها اتفاق می افتد بعضی می گویند پلی پتید

یک یا چند فریم پلی پتیدی در کنار هم می آید و تا یک می خورد و در حالت فعلی می گیرند

به این پروتئین می گویند

* دستور ساخت پروتئین را ماده ژنتیکی ما صادر می کند یعنی دی ان ای یا دی ان کی می شود

و پروتئین ها

کلیک اسید در سلول های جانوری دستور از هسته می آید و در سلول های پروکاریوتی دستور از میتو کوندریوم می آید

* پروتئین در سیتوپلازم ساخته می شود

۱- اکثر پروتئین هسته ۲- اکثر در میتو کوندریوم ساخته می شوند

آنزیم ها

۳- اکثر در سیتوپلازم ساخته می شوند

۴- چند بار ساخته می شوند