

Inhalt

	Einleitung	11
1.	Chemie und Biochemie der Nährstoffe	11
1.1.	Eiweiß	12
1.1.1.	Die Eiweißbausteine (Aminosäuren)	12
	Einteilung der Aminosäuren.	13
	Abbau der Aminosäuren	16
	Aufbau der Aminosäuren, Transaminierungen	19
1.1.2.	Eiweißaufbau	20
1.1.3.	Systematik der Eiweißkörper	23
	Proteine	23
	Phosphorproteine	23
	Albumine und Globuline	23
	Faserproteine oder fibrilläre Proteine	24
	Übergangsformen zwischen fibrillären und löslichen Proteinen	24
	Proteide	24
	Nukleoproteide	24
	Lipoproteide	24
	Glykoproteide	25
	Chromoproteide	25
	Enzyme	25
1.1.4.	Eiweißabbau (eiweißspaltende Enzyme)	26
	Endopeptidasen	26
	Exopeptidasen	27
1.2.	Kohlenhydrate	28
1.2.1.	Bedeutung der Kohlenhydrate für die Tierernährung	28
1.2.2.	Chemie der Kohlenhydrate	28
	Monosaccharide	28
	Disaccharide	30
	Polysaccharide	31
	Lignin	36
	Glykoside	38
1.2.3.	Biochemie der Kohlenhydrate	39
	Fermente der Kohlenhydratspaltung	39
	Anaerober Abbau der Glukose	40