

20.05.2020

**Bardzo proszę:**

1. Przeczytać tekst w podręczniku strony 199-201,
2. Przepisać lub wydrukować notatkę.

**Temat: Białka – cd.**

1. **Badanie właściwości białek ( doświadczenie 41 – strona 199 podręcznik, obejrzyj film - docwiczenia.pl kod C8ERDY )**

W 6 probówkach umieszczamy małą ilość białka jaja kurzego. Pierwszą probówkę podgrzewamy, do pozostałych dodajemy kolejno kilka kropel roztworów: kwasu chlorowodorowego, zasady azotowej, etanolu, chlorku sodu, siarczanu (VI) miedzi (II).

**Zaobserwowano**, że w każdej próbówce białko zmienia wygląd.

**Wniosek: białko ściąga się pod wpływem:**

- a. **podwyższonej temperatury,**
- b. **kwasów,**
- c. **zasad,**
- d. **alkoholi,**
- e. **solii metali.**

2. **Procesy którym ulegają białka:**

**a) odwracalne**

- **KOAGULACJA ODWRACALNA (WYSALANIE)** – pod wpływem soli metali lekkich, np.: NaCl białko ściąga się lub z zolu wytrąca się osad, powstaje żel. Struktura białka nie zostaje naruszona.
- **PEPTYZACJA** - proces odwrotny do wysalania, żel rozpuszcza się w wodzie i przechodzi ponownie w zol

**zol** – to roztwór wodny białka

**żel** - to zawiesina białka w wodzie

**b) nieodwracalne**

- **DENATURACJA (koagulacja nieodwracalna)** – nieodwracalny proces ścięcia się białka, zachodzący pod wpływem podwyższonej temperatury, roztworów kwasów, zasad, soli oraz soli metali ciężkich. Dochodzi do nieodwracalnych zmian w strukturze białka.

