

Zajęcia z 26.05.2020r.

Temat: Białka.

Proszę przeczytać z podręcznika temat ze stron 196 – 201, a następnie w zeszycie zrobić notatkę według punktów:

1. Jak powstają białka? (proszę ten punkt opracować samodzielnie)
 2. Podział białek. (proszę ten punkt opracować samodzielnie)
 3. Reakcja ksantoproteinowa jest to reakcja pozwalająca na wykrywanie białek, polega ona na tym, że białko pod wpływem stężonego roztworu kwasu azotowego (V) zabarwia się na żółto.
 4. Białko jaja kurzego miesza się z wodą, tworząc koloid, dla którego charakterystycznym zjawiskiem jest efekt Tyndalla, który polega na rozproszeniu światła przez cząsteczki białka w wyniku czego powstaje charakterystyczny stożek.
 5. Koagulacja – proces przemiany zolu w żel. Zol – koloid (półpłynna faza białka), żel – produkt koagulacji zolu (białko ścięte).
 6. Denaturacja (koagulacja nieodwracalna) – nieodwracalny proces ścinania się białka, który zachodzi pod wpływem:
 - podwyższonej temperatury,
 - roztworów kwasów,
 - roztworów zasad,
 - alkoholi,
 - soli metali ciężkich.
 7. Wysalanie białek – odwracalny proces koagulacji białek, zachodzi pod wpływem soli metali lekkich.
- Peptyzacja – proces przemiany zolu w żel.