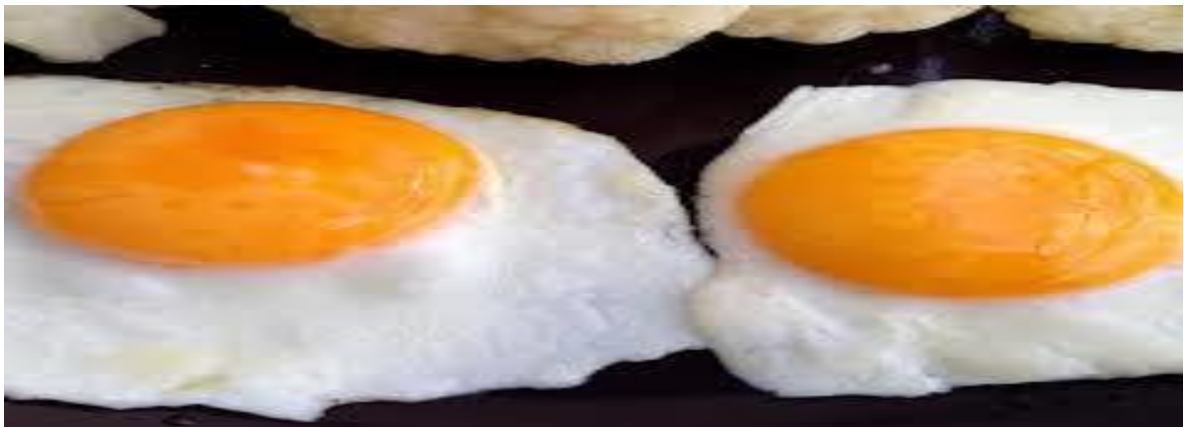


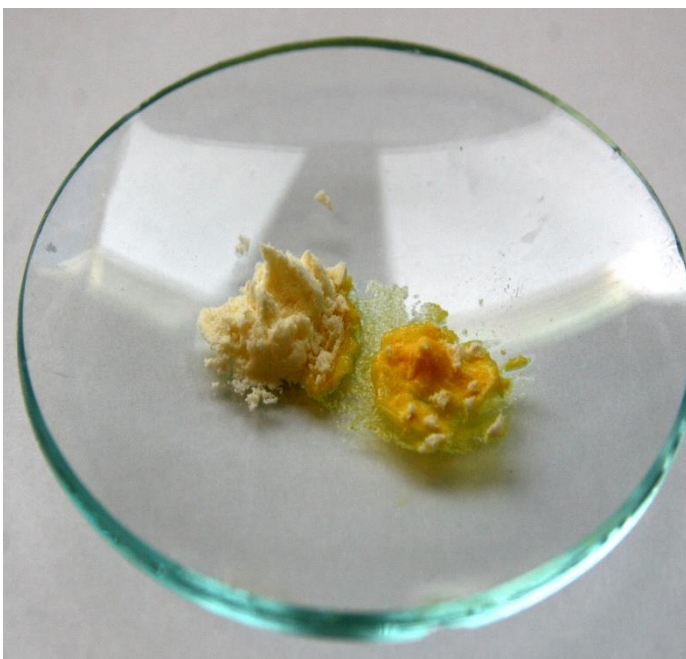
Temat: Właściwości białek.

1. Białko pod wpływem soli kamiennej ulega **koagulacji**. Jest to proces odwracalny. Struktura przestrzenna białka nie ulega naruszeniu i po dodaniu wody wytrącony osad białka rozpuszcza się. Proces ten nazywamy **wysalaniem**.
2. **Denaturacja** białka polega na zniszczeniu jego struktury przestrzennej. Wszystkie substancje powodujące denaturację białka są szkodliwe dla organizmów ponieważ proces ten jest nieodwracalny.
3. Czynniki powodującymi denaturację białka są: wysoka temperatura, sole metali ciężkich, stężone kwasy i zasady oraz etanol.

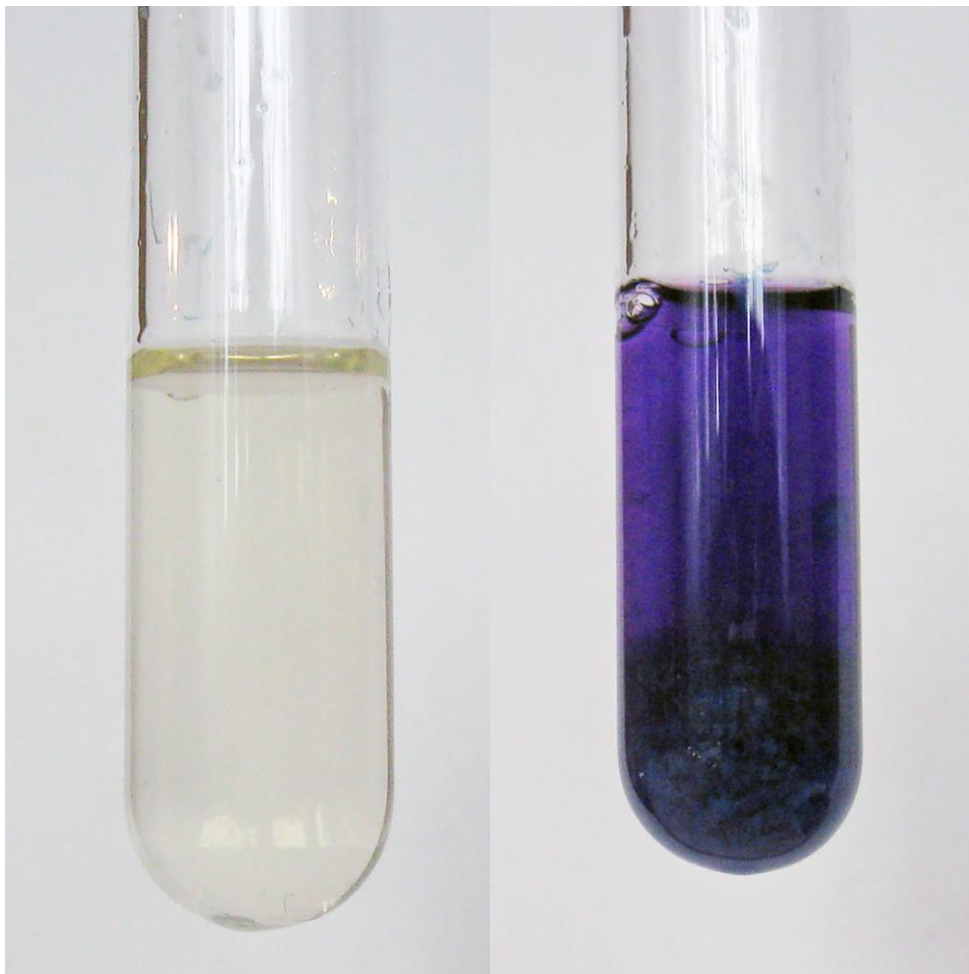


Przykładem denaturacji jest ścinanie się białka kurzego podczas smażenia jajek.

4. Reakcjami charakterystycznymi białek są:
 - reakcja ksantoproteinowa, w której białko pod wpływem kwasu azotowego (V) barwi się na żółto.



- reakcja biuretowa polegająca na wytworzeniu produktu o fioletowym zabarwieniu w reakcji białka z wodorotlenkiem miedzi (II)



Reakcje biuretowa i ksantoproteinowa to reakcje barwne pozwalające wykryć obecność białka.

Zadanie

Wybierz odczynnik, którego należy użyć, aby wykryć obecność białka w twarogu.

- stężony roztwór kwasu siarkowego (VI)
- woda bromowa
- stężony roztwór kwasu azotowego (V)