**Materiał do samodzielnej nauki dla klasy VIII**

**Materiały dodane 11.05.2020**

**Temat: Charakterystyka białek.**

**Materiał nauczania:** [**https://epodreczniki.pl/a/bialka---wlasciwosci/DUyoKVZnH**](https://epodreczniki.pl/a/bialka---wlasciwosci/DUyoKVZnH) **- właściwości białek**

**Zagadnienia kontrolne:**

**1/ właściwości białek**

**2/ metody wykrywania białek**

* Białko pod wpływem soli kamiennej ulega koagulacji odwracalnej. Struktura przestrzenna białka nie ulega naruszeniu i po dodaniu wody wytrącony osad białka rozpuszcza się. Proces ten nazywamy wysalaniem.
* Denaturacja białka jest procesem nieodwracalnym, podczas którego struktura przestrzenna białka zostaje zniszczona.
* Czynnikami powodującymi denaturację białka są: wysoka temperatura, sole metali ciężkich, stężone kwasy i zasady oraz etanol.
* Reakcje biuretowa i ksantoproteinowa to reakcje barwne pozwalające wykryć obecność białka.
* denaturacja białka
* nieodwracalny proces naruszenia struktury białka; czynnikami powodującymi denaturację białka są: temperatura, sole niektórych metali, kwasy i zasady, etanol
* reakcja biuretowa
* reakcja wykorzystywana do wykrywania wiązań peptydowych w białkach; zachodzi pod wpływem wodorotlenku miedzi(II); w wyniku tej reakcji pojawia się fioletowe zabarwienie
* reakcja ksantoproteinowa
* reakcja wykorzystywana do wykrywania obecności niektórych białek; zachodzi pod wpływem kwasu azotowego(V); w wyniku tej reakcji pojawia się żółte zabarwienie
* wysalanie białka
* odwracalny proces koagulacji białka, zachodzi pod wpływem niektórych soli, np. chlorku sodu

**Zadanie domowe: „ Za pomocą jakiego związku wykryjemy białko w twarogu?”**