

BIĄŁKA

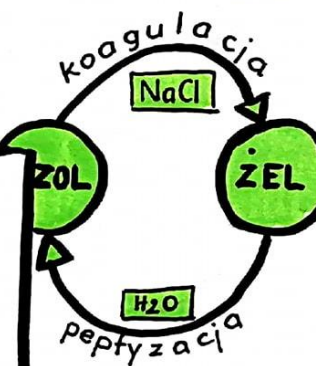
PROTEINY

WYSTĘPOWANIE

- Tkanki
- Mięśnie
- Krew
- Enzymy
- Mleko
- Jady
- Chrząstki
- Skóra
- Paznokcie
- Sierść
- Pióra
- Hormony

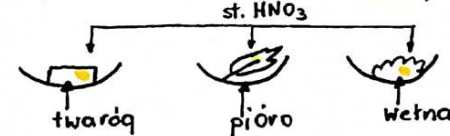
DUŻE MASY CZĄSTECZ.

WYSALANIE



PRODUKTY KĄCZENIA SIĘ AMINOKWASÓW

WYKRYWANIE - reakcja ksantoproteinowa



Produkty zawierające białko, pod wpływem stężonego kwasu azotowego (V) barwią się na **żółto**.
REAKCJA KSANTOPROTEINOWA

REAKCJA BIURETOWA

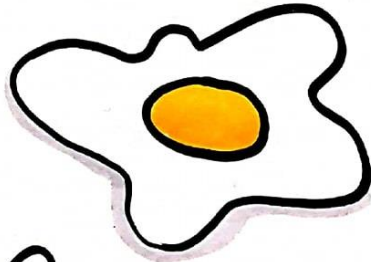


- Strącenie świeżego wodorotlenku miedzi (II) Cu(OH)_2 - niebieska galaretka
- Pod wpływem Cu(OH)_2 białko ścina się i zmienia barwę na **CIEMNOFIOLETOWĄ**



EFEKT TYNDALLA

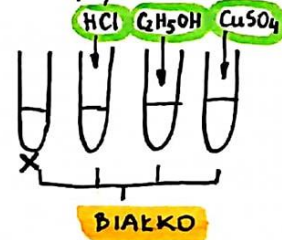
Białko jaja z H_2O tworzy **KOLOID**. Rozprasza on promienie świetlne.



DENATURACJA

- podwyższonej temperatury,
- kwasów,
- alkoholi,
- solii metali ciężkich.

nieodwracalny proces ścinania się białka pod wpływem:



A.ZERTKA