

Ćwiczenie 4: Frakcjonowanie i oznaczanie białek mleka

Ćwiczenie wykonywane jest w zespołach dwuosobowych. Każdy zespół powinien przynieść 25 cm³ mleka.

Wymagania:

1. Klasyfikacja i budowa białek
2. Właściwości białek w roztworze: amfoteryczność, punkt izoelektryczny, zdolność tworzenia roztworów koloidalnych, rozpuszczalność, wysalanie, koagulacja, denaturacja i czynniki ją powodujące, właściwości optyczne, reakcje barwne
3. Metody ilościowego oznaczania białek – metody kolorymetryczne (biuretowa, Bradforda, Lowry’ego) oraz przez bezpośredni pomiar absorbancji.

Znajomość reakcji chemicznych obejmuje znajomość ich zasady, mechanizmu i zagrożeń związanych z ich wykonaniem.

Literatura:

1. „Chemia organiczna” J. McMurry
2. „Ćwiczenia z biochemii” pod redakcją L. Kłyszejko – Stefanowicz