

Ćwiczenie 1: Frakcjonowanie, oczyszczanie i oznaczanie białek mleka

Należy przynieść 25 cm³ mleka/**2 osoby**.

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
3. Reakcje barwne (biuretowa, ninhydrynowa, ksantoproteinowa)

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

Literatura:

1. Notatki z wykładu „Podstawy biochemii i cytobiochemii”
2. „Chemia organiczna” J. McMurry (rozdział 26.1, 26.2)
3. „Ćwiczenia z biochemii” pod redakcją L. Kłyszejko – Stefanowicz (rozdział 6.1 i 6.2)