Chemia kl8-07i13.05.2020

Temat: Właściwości białek(2 godz.lekcyjne)

**Już wiesz**

* jak zbudowane są białka;
* gdzie występują białka;
* jakie funkcje pełnią białka w organizmie człowieka.

**Nauczysz się**

* definiować pojęcia: denaturacja i wysalanie białka;
* wymieniać czynniki powodujące denaturację i wysalanie białka;
* wskazać różnicę między denaturacją a wysalaniem białka;
* projektować doświadczenie pozwalające wykryć obecność białka w produktach spożywczych.

link do tematu: <https://epodreczniki.pl/a/bialka---wlasciwosci/DUyoKVZnH>

* 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.

Zapisz temat w zeszycie i pod nim odpowiedz na pytanie

**Jaki proces zachodzi podczas przyrządzania jajecznicy?**

Zrób zdjęcie swojej pracy i wyślij do mnie na mysia80r@wp.pl