*Приложение 5*

**Лабораторная работа «Белки»**

**Цель:** изучить свойства белка, влияние различных условий на ферментативную функцию белка.

**Оборудование:** куриный белок, вода, уксусная кислота, пищевую соду, растительное масло, измельченный картофель, три емкости (пробирки), пероксид водорода.

**Ход работы:**

**I.Белок и его свойства**

1.Небольшое количество белка помести в пять емкостей.

2. В первую емкость добавьте воду, перемешайте белок с водой. Что вы наблюдаете?

3.Во вторую емкость добавьте немного уксусной кислоты. Результаты наблюдений зафиксируйте \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. В третью емкость добавьте немного растительного масла. Что происходит? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. В четвертую емкость добавьте немного раствора пищевой соды. Зафиксируйте результат - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Пятую емкость нагрейте, наблюдайте за происходящим. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Зная свойства белка, объясните результаты опытов:

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |

**II**.**Ферментативная функция белка.**

1.Измельчите картофель до кашицы.

2.Полоите в 3 пробирки (емкости) небольшое количество измельченного картофеля.

3. Поместите первую пробирку в холодильник, вторую – в горячую воду, третью держите в руке. Время данной температурной обработки - минут 15- 20.

4. В каждую пробирку налейте немного пероксида водорода, наблюдайте. Результаты наблюдений зафиксируйте.

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

5. Почему вы получили эти результаты:

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Сделайте вывод (по цели)

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |