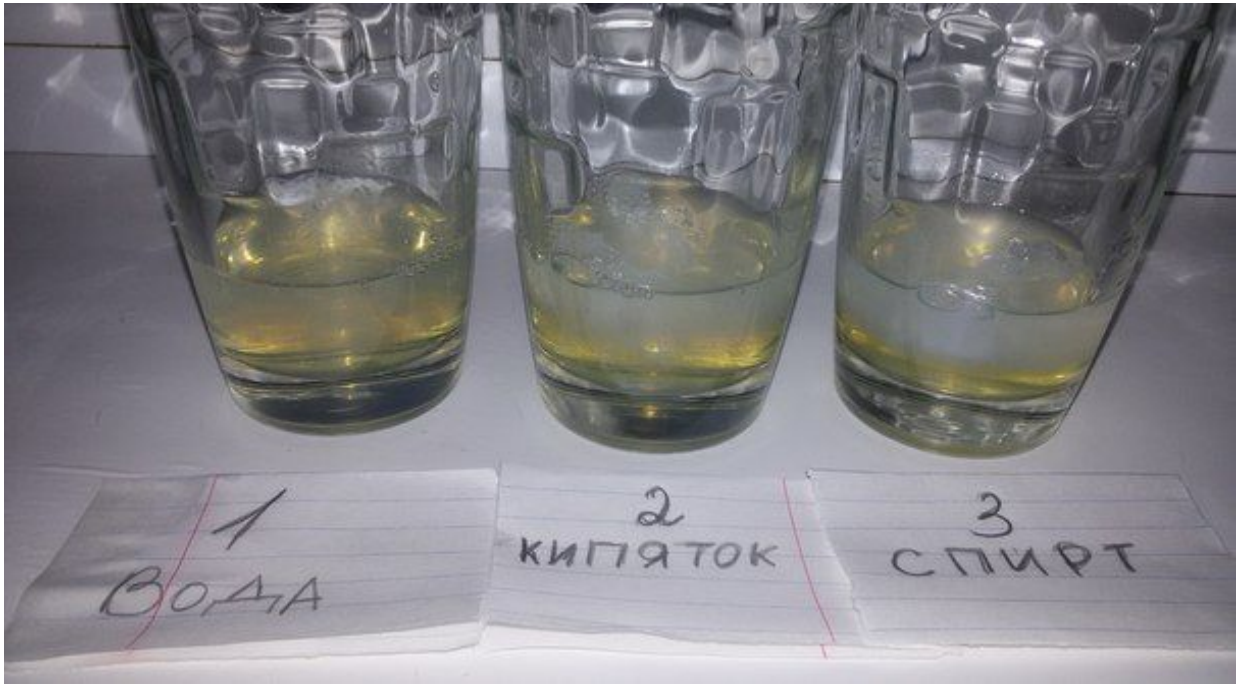
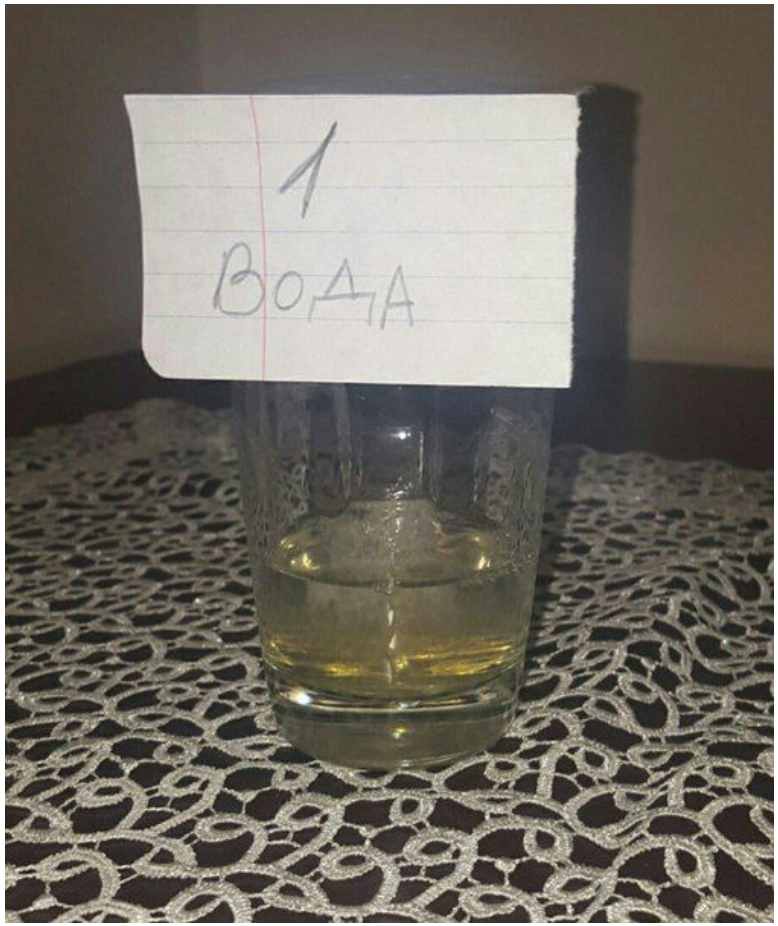
Презентация на тему: Опыты с белком



- Выполняли работу ученицы 10 «А» класс:
- Рамазонова Лола
- Мстоян Лейла
- Тимерханова Екатерина

Опыт с белком яйца и водой:

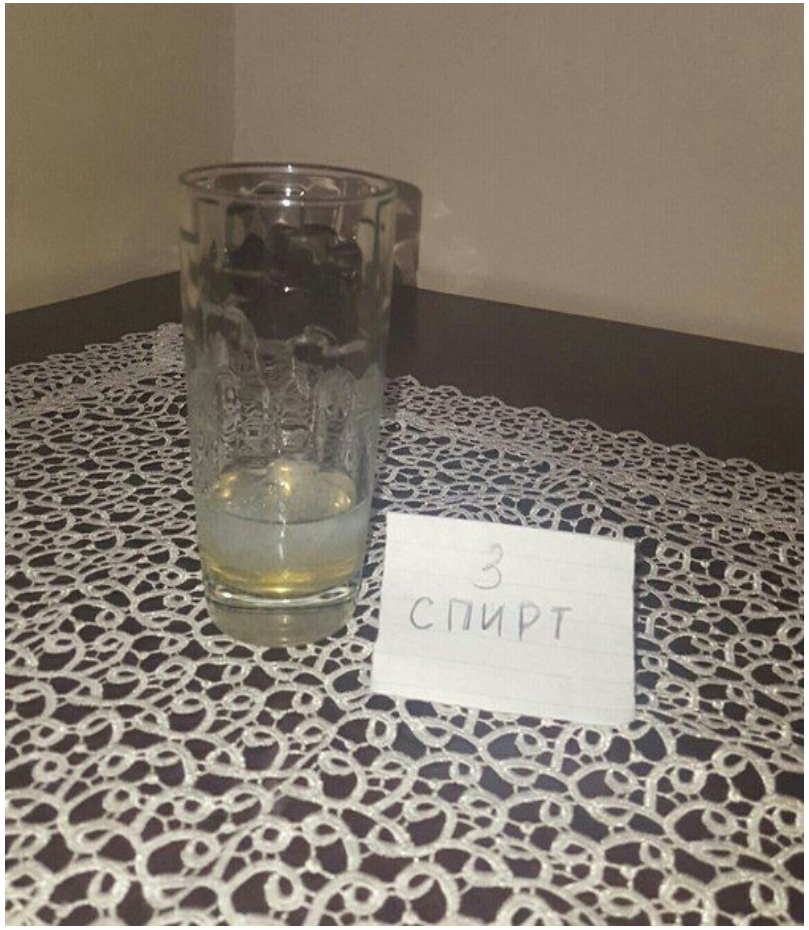


- Сначала отделили белок от желтка. Далее добавили в него воду. В результате ,белок сохраняет свою структуру .

Опыт с белком яйца и кипятком

При взаимодействии с кипятком ,белок начинает денатурировать, т.е. начинает разрушается структура белка.

Опыт с белком яйца и спиртом



Спирт вытесняет из белка воду , осаждает и необратимо изменяет его структуру .

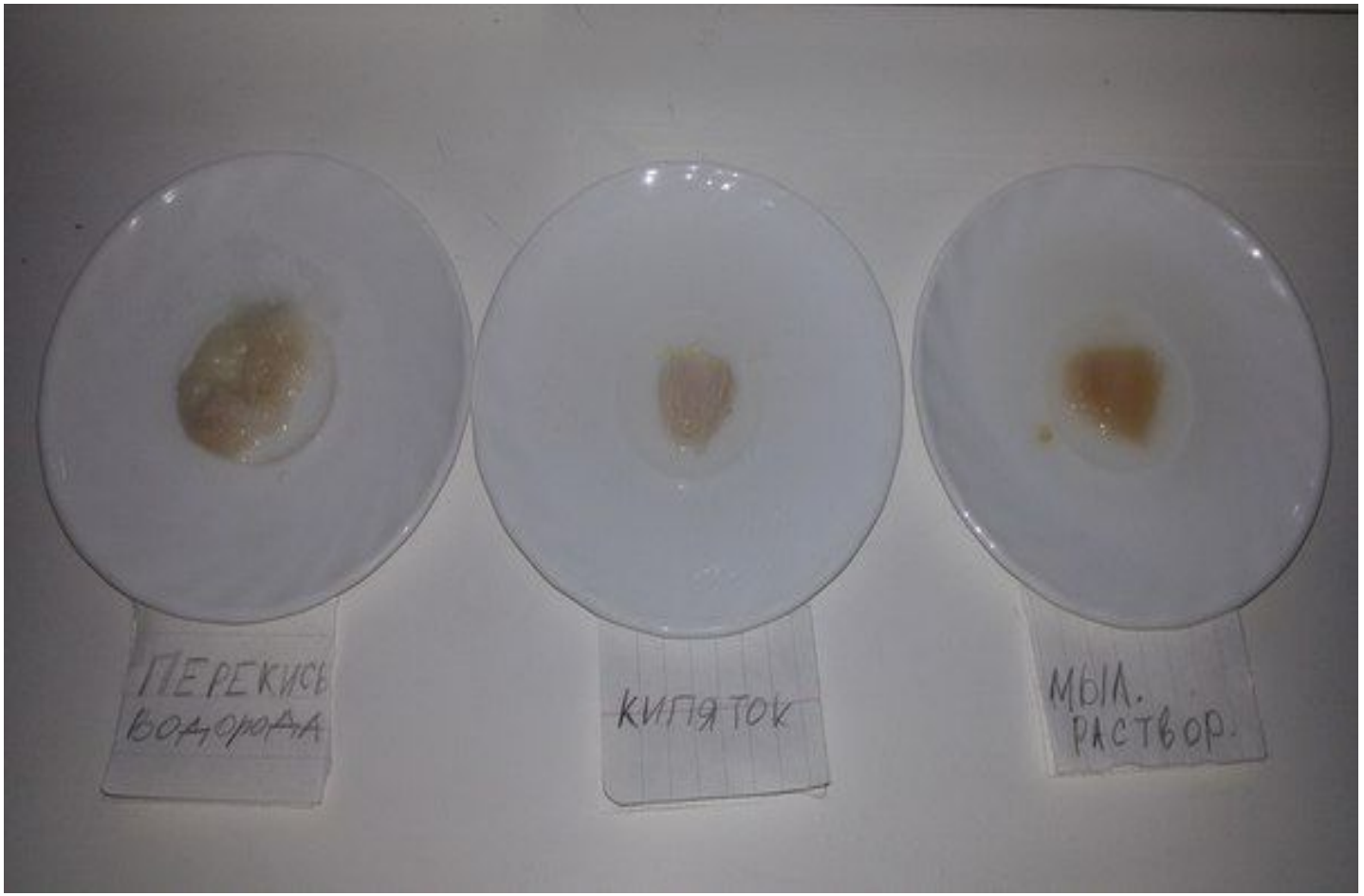
Взаимодействии мясо на кипяток

- При тепловой обработке белки мяса денатурируют.
- Наблюдается уменьшение объёма .
- Можно заметить изменение цвета .

Взаимодействии мясо на перекись водорода

- Куриное мясо (сырое) взаимодействует с перекисью водорода . В результате наблюдается бурное образование пузырьков .
- Заметное изменение цвета.
- Мясо разлагается

Взаимодействии мясо на мыльный раствор

- В результате выделяется газ.
- Мясо белеет.
- Белок разрушается.

Спасибо за внимание