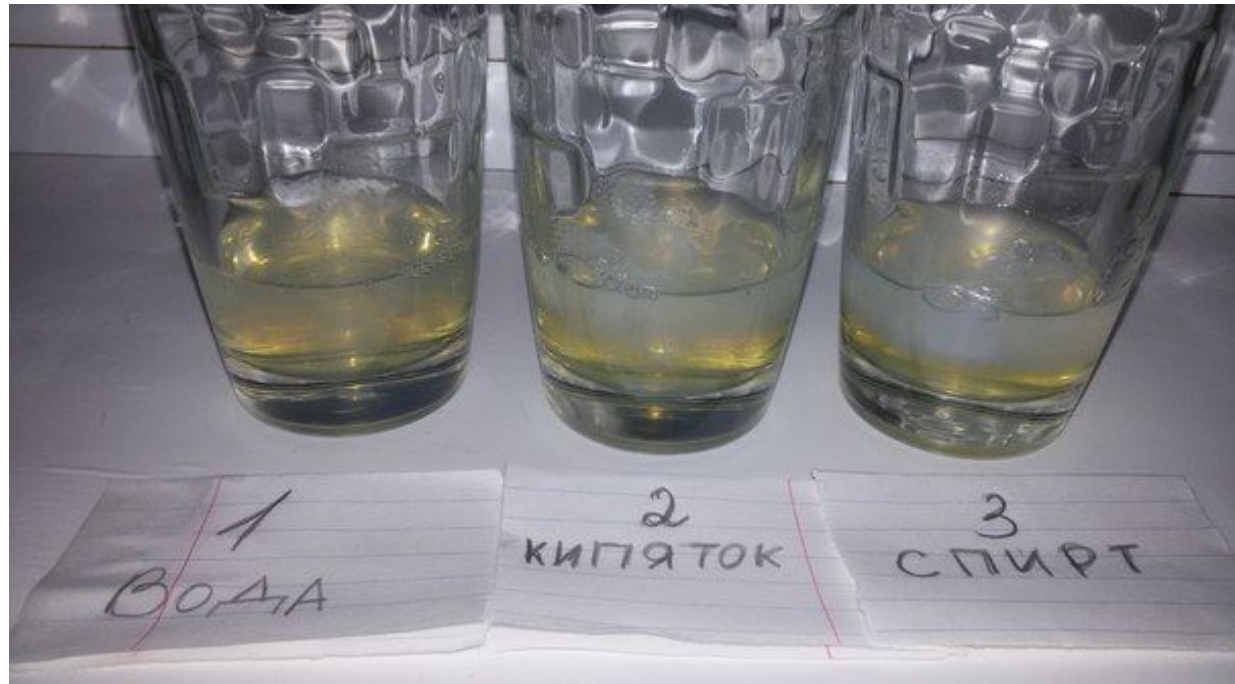
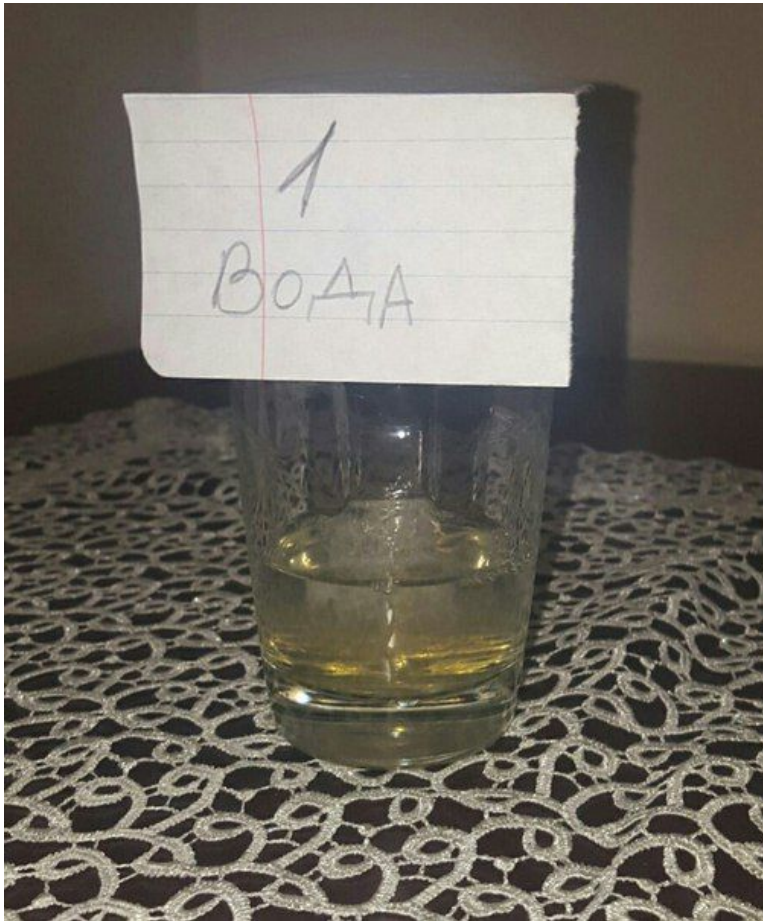


# Презентация на тему: Опыты с белком



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

## Опыт с белком яйца и водой:



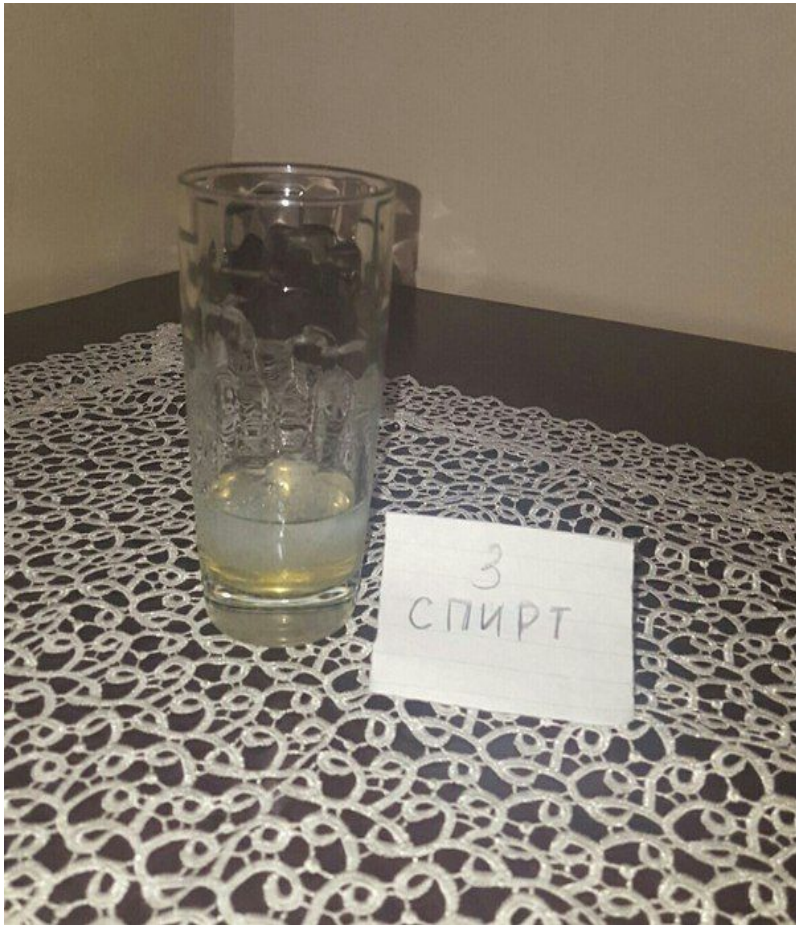
- Сначала отделили белок от желтка. Далее добавили в него воду. В результате ,белок сохраняет свою структуру .

# Опыт с белком яйца и кипятком



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

# Опыт с белком яйца и спиртом



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

# Взаимодействию мясо на кипятком



- 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

