

ДЕНАТУРАЦИЯ БЕЛКА

Гипотеза

Задачи

1. Изучить литературу
2. Отобрать варианты химических и физических денатурирующих факторов
3. Провести опыт с применением факторов, приводящих к денатурации
4. Проверить гипотезу за счет отсутствия нативных свойств белка (растворимости в воде)
5. Сделать вывод
6. Представить полученную информацию

Предмет и объект исследования

Предмет – денатурация белка

Объект – яичный белок

Методы сбора информации

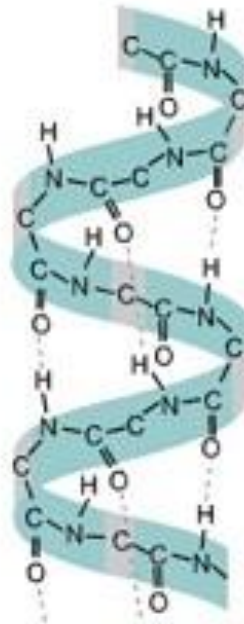
- Анализ информации
- Наблюдение

СТРУКТУРЫ БЕЛКА

Первичная



Вторичная



Третичная



Четвертичная



Функции белка

ЖИВОТНЫЕ

- ▣ Твердый сыр – до 27 г.
- ▣ Птица – до 22 г.
- ▣ Рыба – до 21 г.
- ▣ Мясо – до 20 г.
- ▣ Морепродукты – до 18 г.
- ▣ Творог – до 18 г.
- ▣ Яйца – до 12 г.

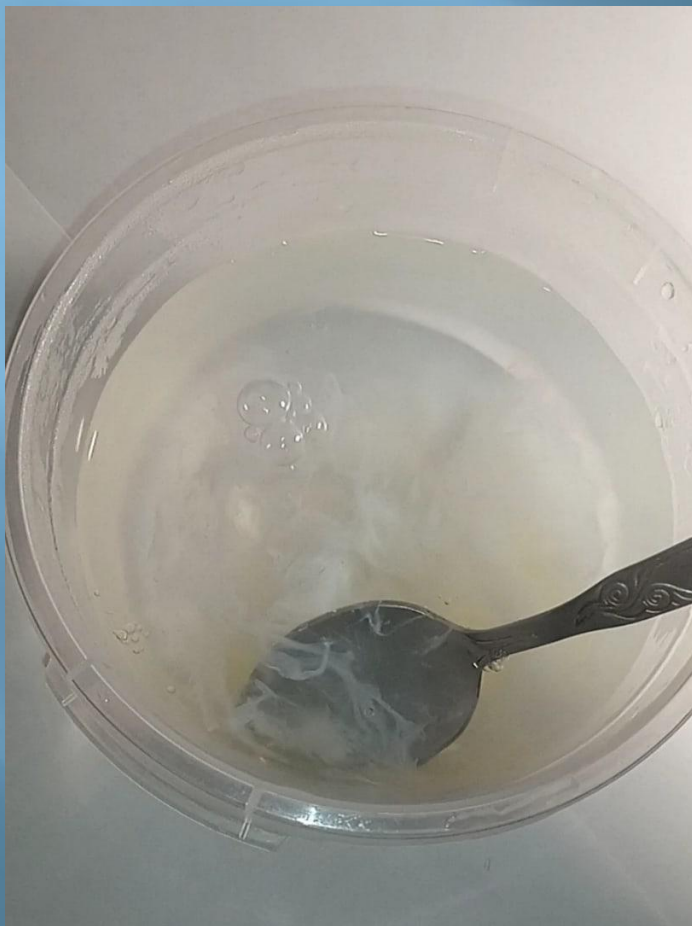
РАСТИТЕЛЬНЫЕ

- ▣ Орехи – до 30 г.
- ▣ Бобовые – до 25 г.
- ▣ Крупы – до 12 г.

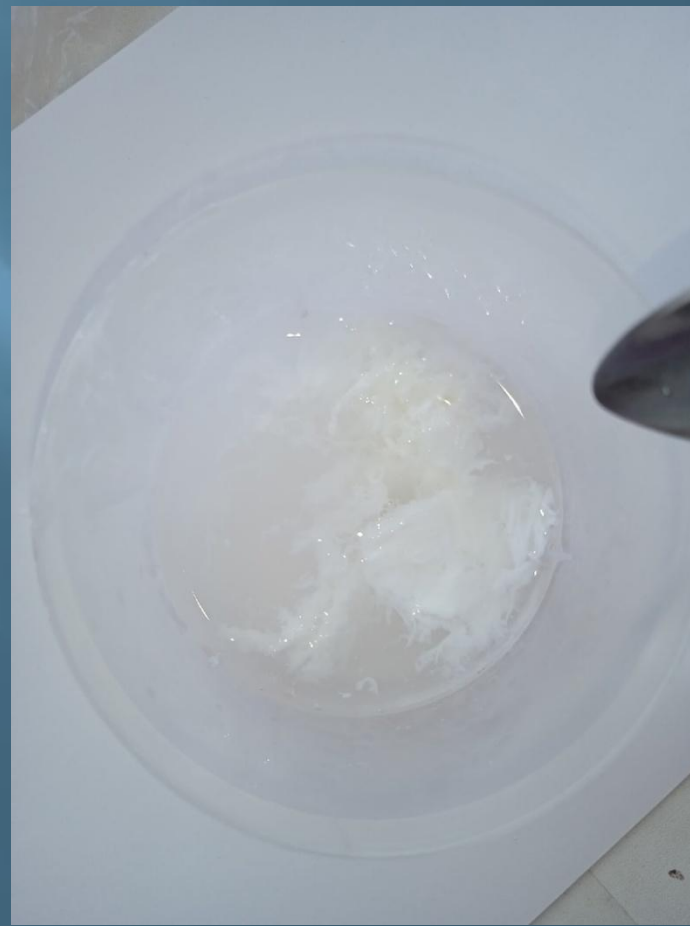
Денатурация белка

Проверка растворимости в воде

НАГРЕВАНИЕ



СПИРТ



**В чем заключается
опасность
денатурации белка
для человека, как для
высшей белковой
структуры?**

**Спасибо за
внимание!!!**