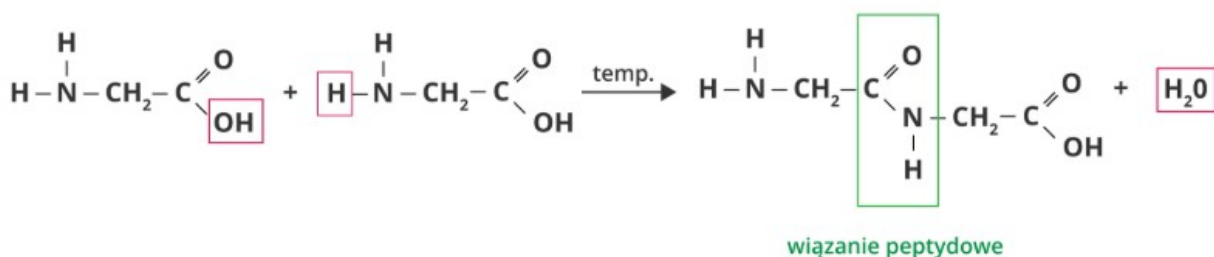


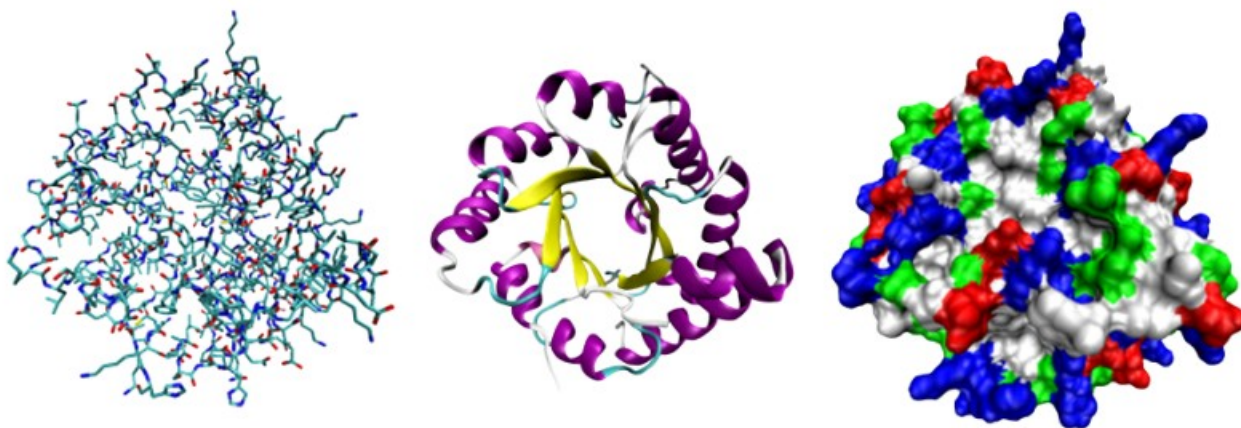
## Lekcja

Temat: Budowa i występowanie białek.

Białka są związkami wielkocząsteczkowymi zbudowanymi z reszt aminokwasowych, połączonych ze sobą wiązaniami peptydowymi. Białka są głównym składnikiem budulcowym organizmów. Pełnią funkcje: budulcowe, transportowe, regulujące i inne. Źródłem białka zwierzęcego są m.in. jajka, nabiał, mięso, ryby, a roślinnego – produkty zbożowe oraz rośliny strączkowe, np. fasola, soja i soczewica.



Białka mogą mieć zróżnicowaną strukturę przestrzenną



Źródło: Opabinia regalis (<https://commons.wikimedia.org>), licencja: CC BY-SA 3.0.

## Ćwiczenie

Wykonaj ćwiczenie 1, 2 ze strony <https://epodreczniki.pl/a/bialka---budowa/Di56UwmTx>  
Prawidłowe odpowiedzi wpisz do zeszytu.

## Lekcja

Temat: Poznajemy właściwości białek.

**Denaturacja** – nieodwracalny proces ścinania białek. W trakcie denaturacji białko zmienia swoją strukturę i pierwotne właściwości. Czynnikiem powodującymi denaturację białka są:

- wysoka temperatura,
- zasady
- kwasy
- etanol
- sole metali ciężkich

**Wysalanie** – jest to odwracalny proces koagulacji białek, zachodzi pod wpływem niektórych soli metali lekkich, np. chlorku sodu.

Reakcje charakterystyczne białek:

**Reakcja biuretowa** - reakcja wykorzystywana do wykrywania wiązań peptydowych w białkach. Zachodzi pod wpływem wodorotlenku miedzi(II). W wyniku tej reakcji pojawia się fioletowe zabarwienie.

**Reakcja ksantoproteinowa** – reakcja wykorzystywana do wykrywania obecności niektórych białek. Zachodzi pod wpływem kwasu azotowego(V). W wyniku tej reakcji pojawia się żółte zabarwienie.

Praca domowa

Opisz w zeszycie na czym polega efekt Tyndalla.