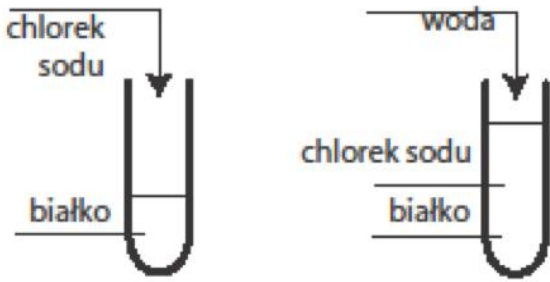



Tytuł i numer zalecanego doświadczenia w podstawie programowej	26a. Badanie właściwości białek w kontakcie z solami metali lekkich
Etap edukacyjny	II etap edukacyjny
Klasa	8
Dział tematyczny	10. Substancje o znaczeniu biologicznym
Treści wynikające z podstawy programowej	uczeń: 6) bad a zachowanie się białka pod wpływem ogrzewania, etanolu, kwasów i zasad, soli metali ciężkich (np. CuSO ₄) i chlorku sodu ; opisuje różnice w przebiegu denaturacji i koagulacji białek; wymienia czynniki, które wywołują te procesy; projektuje i przeprowadza doświadczenia pozwalające wykryć obecność białka za pomocą stężonego roztworu kwasu azotowego(V) w różnych produktach spożywczych.

Sprzęt i odczynniki	<ul style="list-style-type: none"> • probówki, • pipeta Pasteura 	<ul style="list-style-type: none"> • nasycony roztwór chlorku sodu • woda • białko jaja kurzego
Piktogramy określające rodzaj zagrożenia	Brak piktogramów i haseł ostrzegawczych.	
Bezpieczeństwo osobiste	Okulary ochronne, rękawiczki.	

<p>Schemat</p>	
<p>Fotografia</p>	
<p>Obserwacje</p>	<p>Po dodaniu nasyconego roztworu chlorku sodu do białka widać na granicy cieczy białe kłaczkki – osad. Roztwór ponownie staje się jednorodny po dodaniu wody.</p>
<p>Wnioski</p>	<p>Białko jaja kurzego pod wpływem nasyconego roztworu soli kuchennej zmienia swoją strukturę w sposób nieodwracalny.</p>

Opracowanie: Halina Szczepaniec