

Karta pracy ucznia

Doświadczenie nr 1. Wykrywanie wiązań peptydowych w produktach spożywczych.

Sformułuj pytanie badawcze:

.....

.....

.....

Postaw hipotezę:

.....

.....

.....

Przeprowadź doświadczenie:

.....

.....

.....

Niezbędnik

Szkło i sprzęt laboratoryjny:

- zlewka;
- statyw do probówek;
- łąpa do probówek;
- probówki;
- pipeta.

Odczynniki chemiczne:

- woda destylowana;
- zasada sodowa (NaOH);
- siarczan(VI) miedzi(II) - (CuSO_4);
- roztwór białka jaja kurzego;
- mleko sojowe;
- kleik skrobiowy;
- twaróg;
- zmielone mięso kurczaka;
- skruszone nasiona białej fasoli;
- jogurt naturalny.

Projekt doświadczenia

Instrukcja:

a) Wykonanie próby kontrolnej:

W jednej probówce umieść 2 cm^3 roztworu białka jaja kurzego, a w drugiej tyle samo kleiku skrobiowego. Do obu probówek dodaj po 2 cm^3 roztworu siarczanu(VI) miedzi(II), a następnie dodaj do każdej probówki dodaj po 2 cm^3 zasady sodowej. Obserwuj zmiany i zapisz poniżej w tabeli. Wykonaj zdjęcia.

b) Wykrywanie wiązań peptydowych w badanych próbkach:

W probówce umieść badaną próbkę i dodaj 2 cm^3 roztworu siarczanu(VI) miedzi(II), a następnie dodaj 2 cm^3 zasady sodowej. Obserwuj zmiany i zapisz poniżej w tabeli. Wykonaj zdjęcia.

Wnioski na podstawie obserwacji:

.....

.....

.....

[illegible]