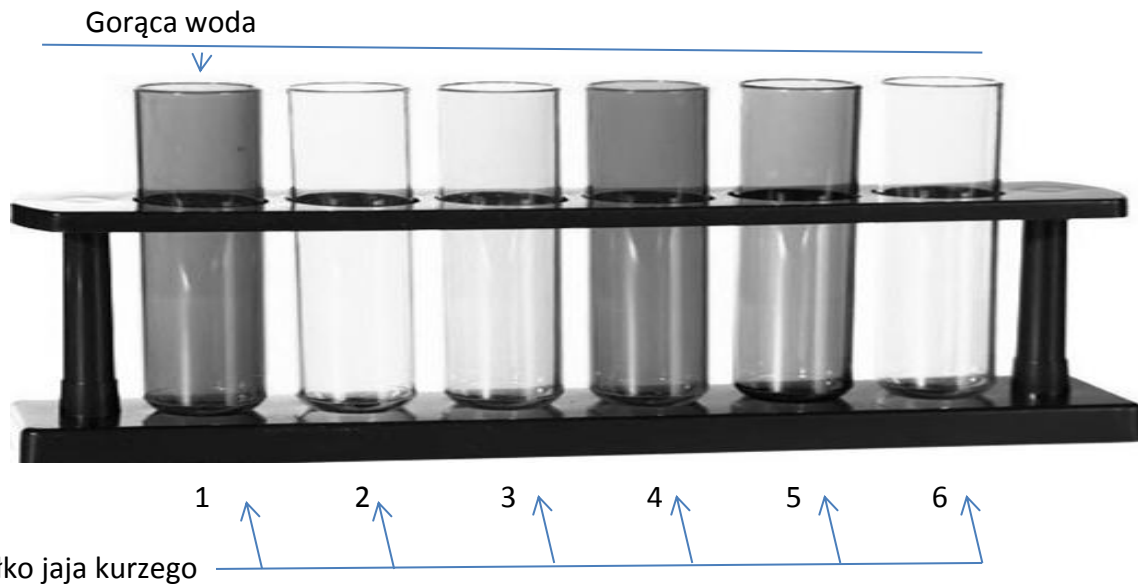


BADANIE WŁAŚCIWOŚCI BIAŁEK

1. dośw. 1

a.) Cel: Badanie działania różnych substancji i wysokiej temperatury na białko jaja kurzego.

Przebieg dośw.:

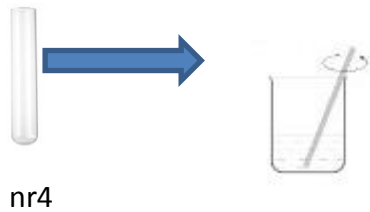


Obserwacje:

Wniosek -

Koagulacja-

b.) dośw.2



Obserwacje -

Wniosek -

Wysalanie -

Peptyzacja - proces odwrotny do wysalania

DENATURACJA -

2. dośw.3 Działanie roztworem stężonego kwasu azotowego(V) na białko

Schemat dośw.

Obserwacje -

Wniosek -