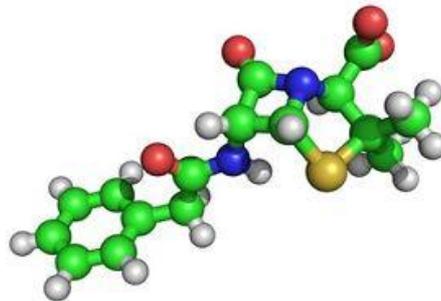


Химические свойства белков



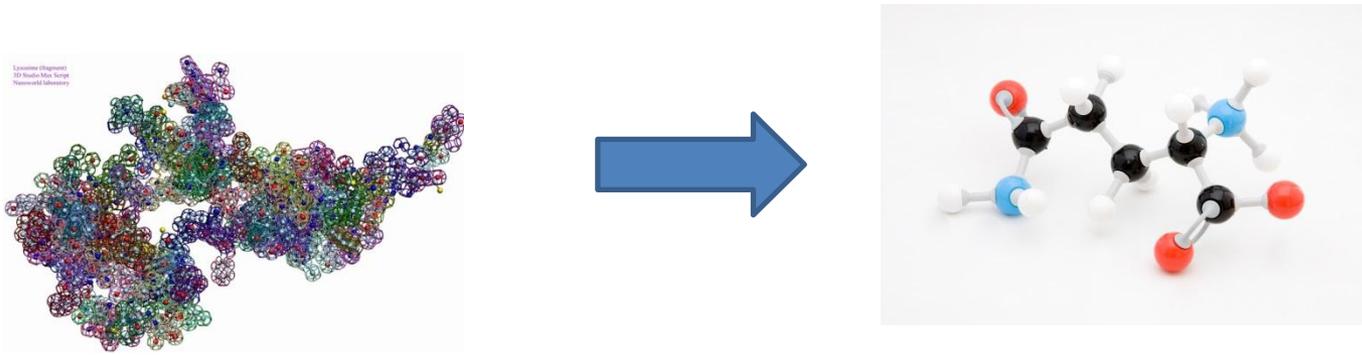
Выполнил ученик 10 “Б” класса
гимназии №24 Темников
Александр

1. Гидролиз белков

Гидролиз (от др.-греч. ὕδωρ — вода + λύσις — разложение) — один из видов химических реакций, где при взаимодействии веществ с водой происходит разложение исходного вещества с образованием новых соединений.



Гидролиз (гидролизация) белков — цепочки белковых молекул при гидролизе дробятся на части (аминокислоты).



Гидролиз белков



Кислотный
гидролиз



105-110 °
С



Энзимный
(ферментативный)
гидролиз



Использование

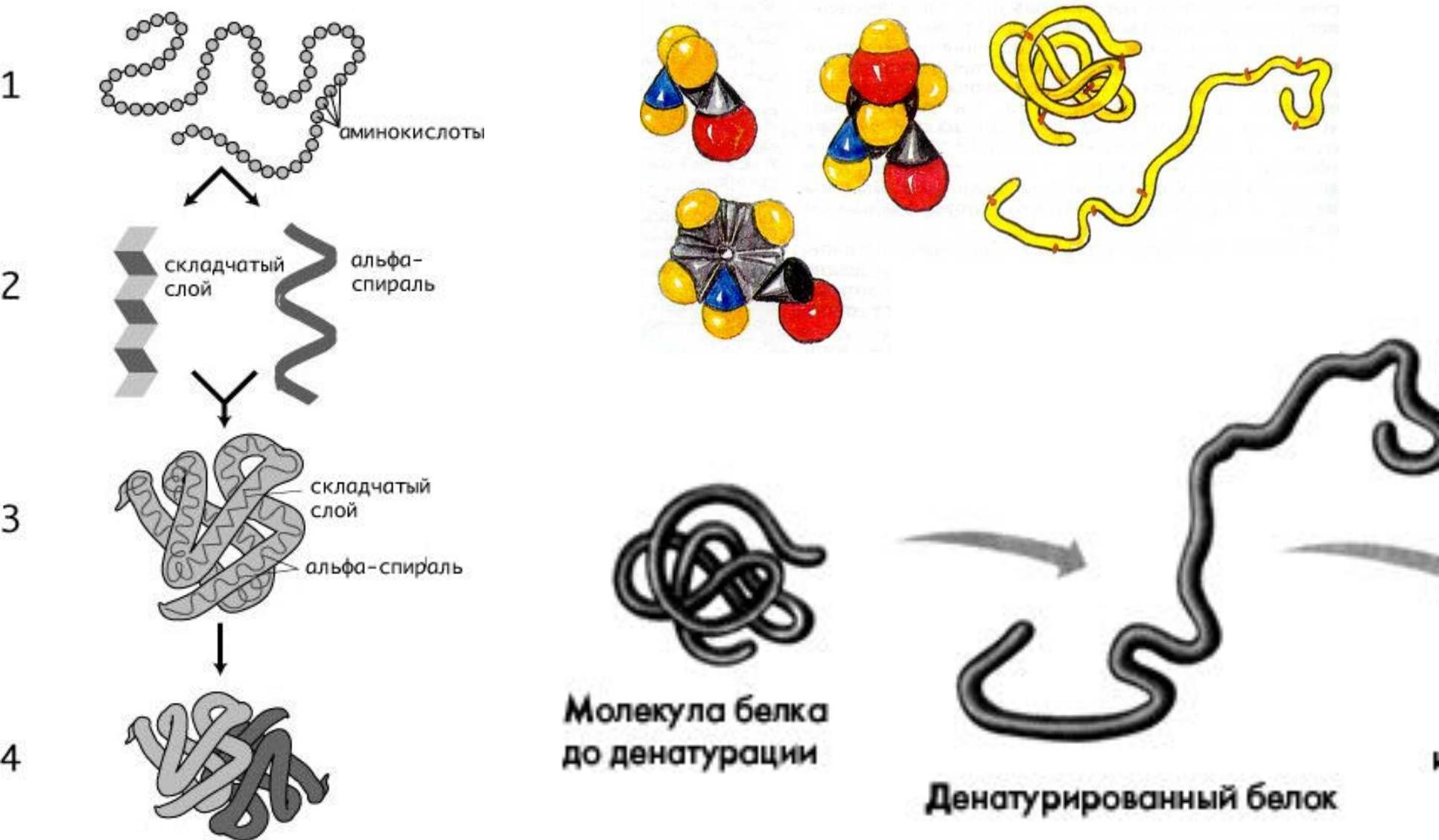
- 1. Спортивное питание

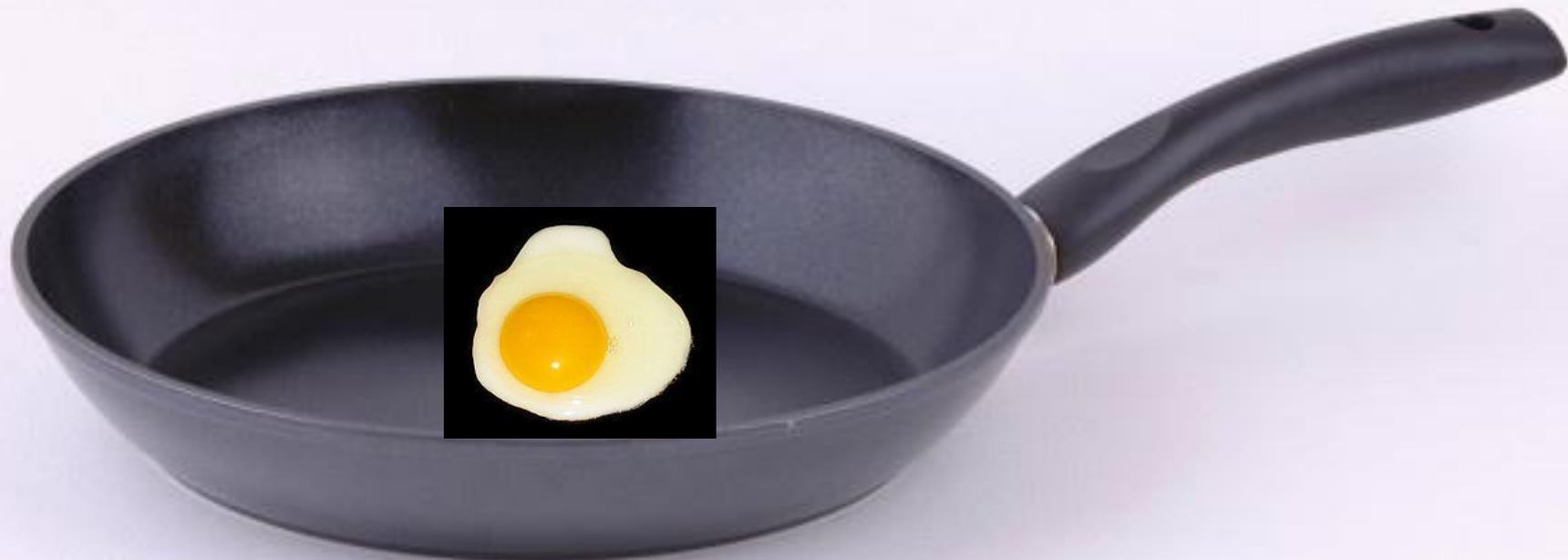
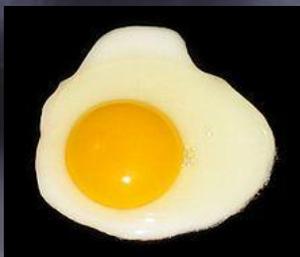
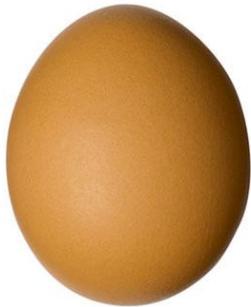


- 2. Медицина



2. Денатурация белка





3. Амфотерные свойства

- **Амфотёрность** (от др.-греч. (ἀμφότεροι — «двойственный», «обоюдный») — способность некоторых соединений проявлять в зависимости от условий как кислотные, так и основ́ные свойства.
- Амфотерные свойства белков обусловлены амфотерными свойствами входящих в их состав аминокислот - наличием как кислотных (-COOH), так и основных (-NH₂).

4. Качественные реакции



5. Цветные реакции

Раствор
белка
+NaOH +
CuSO₄ →
фиолетовая
окраска

6. Пенообразование



7. Гидратация

