Биологические катализаторы

Запишите определение понятий

Катализаторы –

- Ферменты –
- Термин "фермент" (от лат. fermentum закваска) был предложен в начале XVII века голландским ученым Ван Гельмондом.

Поскольку все ферменты являются белками, их активность наиболее велика при физиологически нормальных условиях:

1. Большинство ферментов наиболее активно работает только при определенной температуре.

При повышении температуры до некоторого значения (в среднем до 50о С) каталитическая активность растет (на каждые 10о С скорость реакции повышается примерно в 2 раза). При t выше 50о С белок подвергается денатурации и активность фермента падает.

- Для каждого фермента существует оптимальное значение рН, при котором он проявляет максимальную активность.
- На скорость реакции влияет также концентрация субстрата и концентрация фермента.
- Все ферменты высокоспецифичны к своему субстрату и как правило, катализируют только одну вполне определенную реакцию.

Энзимология – учение о ферментах, выделено в самостоятельную науку.

 Ферменты получили широкое применение в легкой, пищевой и химической промышленности, а также в медицинской практике. В пищевой промышленности ферменты используют при приготовлении безалкогольных напитков, сыров, консервов, колбас, копченостей. В животноводстве ферменты используют при приготовлении кормов. Ферменты используют при изготовлении фотоматериалов. Ферменты используют для смягчения кожи в кожевенной промышленности. Ферменты входят в состав стиральных порошков, зубных паст. В медицине ферменты имеют диагностическое значение – определение отдельных ферментов в клетке помогает распознаванию природы заболевания (например вирусный гепатит – по активности фермента в плазме крови) их

используют для замещения недостающего фермента в

организме.

Демонстрационный опыт

Тема. Расщепление пероксида водорода ферментом каталазой.

Цель: выявить действие фермента каталаза на пероскид водорода и условия, в которых он функционирует

СВЕДЕНИЯ О ФЕРМЕНТЕ КАТАЛАЗА

- В процессе жизнедеятельности в клетках образуется пероксид водорода (H₂O₂), который является ядовитым веществом для клетки.
- В каждой растительной и животной клетке находится белок - фермент КАТАЛАЗА, который расщепляет пероксид водорода, играя защитную роль



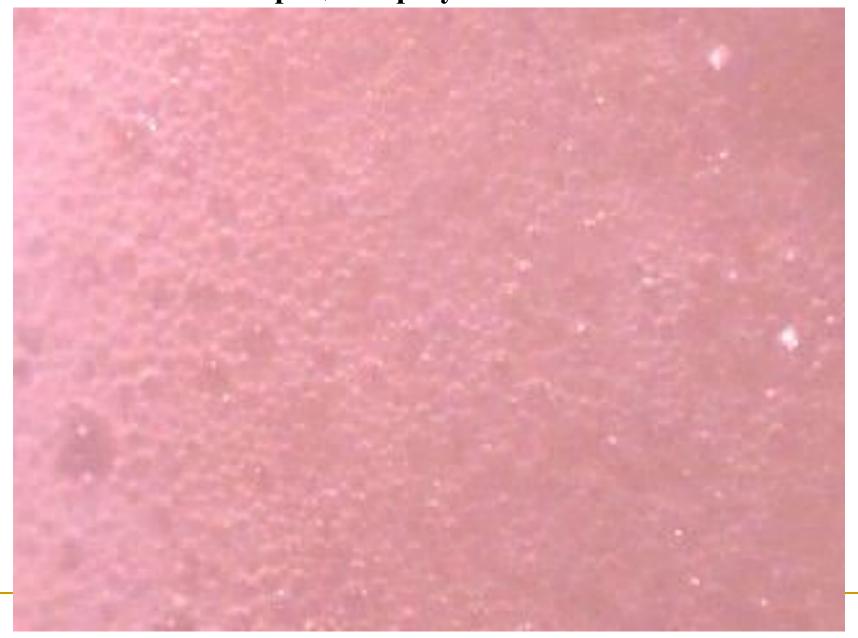
Общий вид клубней сырого картофеля.

- 1. Приготовим клубни картофеля— сырой и вареный.
- 2. Отрежем по небольшому кусочку от каждого из них.
- 3. Проведём исследование на работу фермента КАТАЛАЗА с каждым кусочком.
- 4. Подтвердим или опровергнем выводы, полученные в результате исследований, используя другие объекты.

Капнем 2-3 капли пероксида водорода на кусочек сырого картофеля. Что наблюдаем?



Тот же процесс при увеличении в 60*:



1. На какие вещества расщепляется пероксид водорода под влиянием КАТАЛАЗЫ?

2. Какое значение имеет реакция расщепления пероксида водорода под влиянием каталазы?

Капнем 2-3 капли пероксида водорода на кусочек вареного картофеля. Наблюдается ли расщепление H_2O_2 ?



- 1.Почему в случае с вареным картофелем фермент пероксидаза не выполняет свою каталитическую функцию?
- 2. Какие уровни организации молекулы белка фермента разрушились при варке картофеля?
- 3. Что такое денатурация белков?
- 4. Что вызывает денатурацию белков?

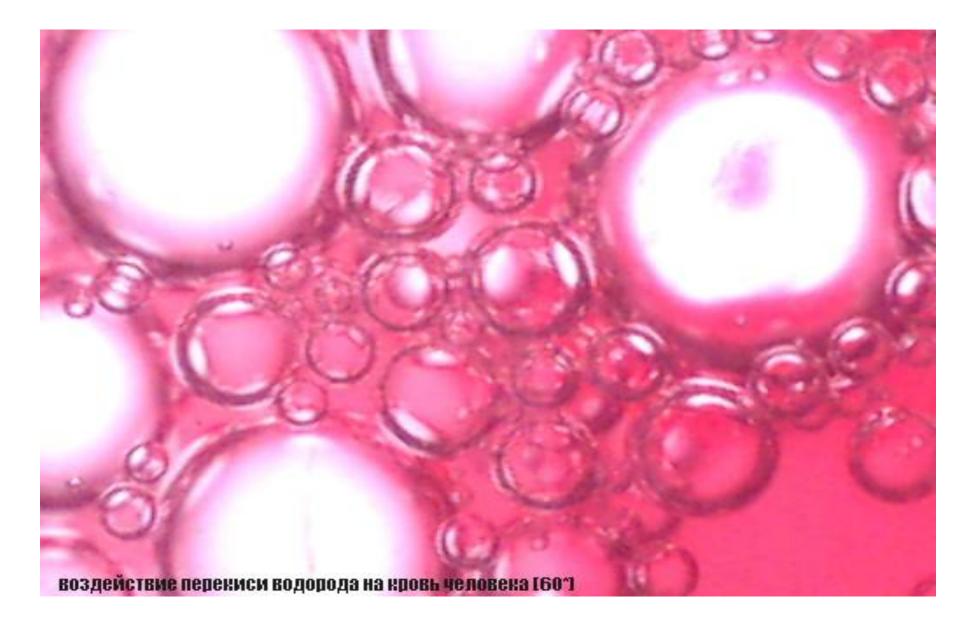
Будет ли идти процесс в клетках листа эпипремнума золотистого?



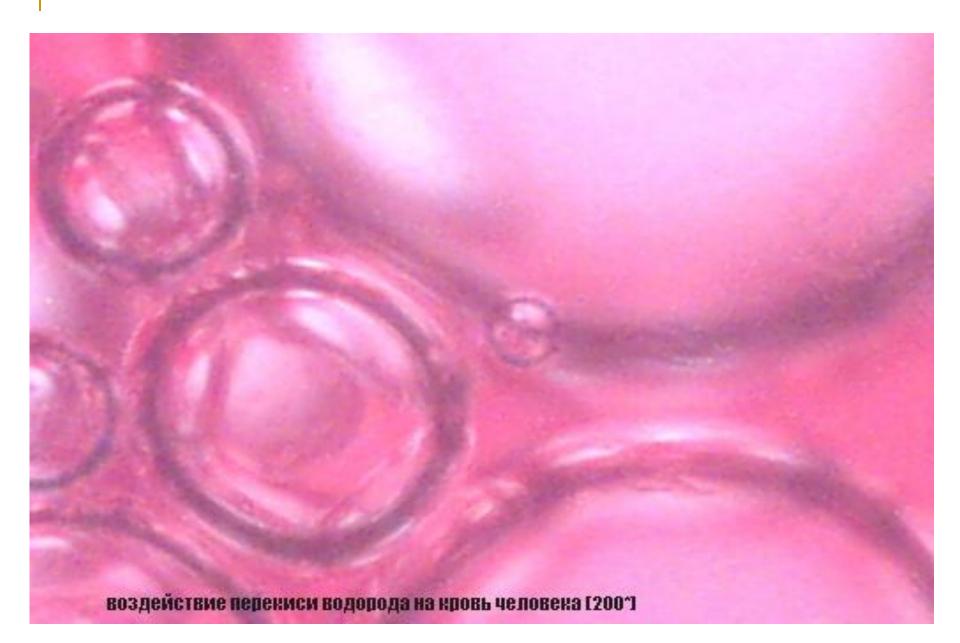
Капнем 2-3 капли пероксида водорода на кровь человека. Что наблюдаем?



Тот же процесс при увеличении в 60*:



Тот же процесс при увеличении в 200*:



- Попробуйте провести подобные исследования на других объектах.
- Зафиксируйте результаты любым способом (фото-, видео- или микроскопическая съёмка) и принесите на следующий урок.
- 3. Сделайте выводы о работе ферментов в живой клетке и их роли для живых организмов.