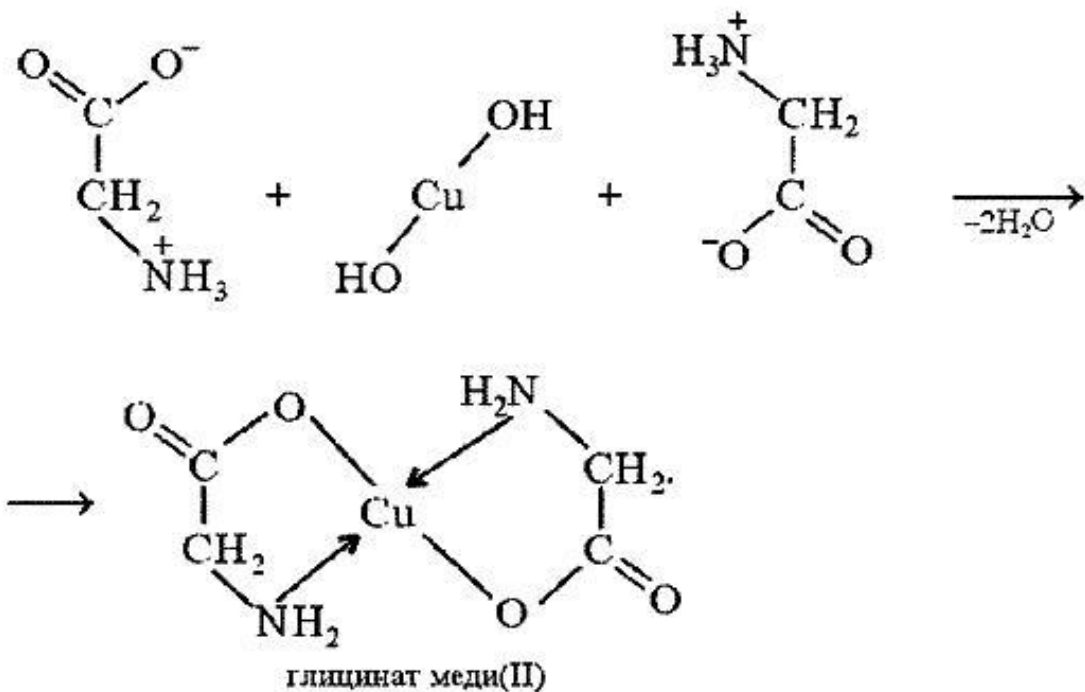
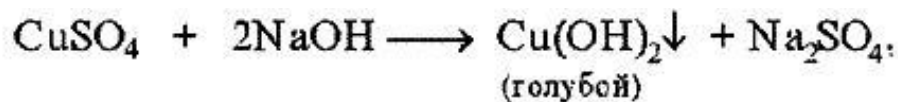


Качественные реакции на белки

Качественные реакции на белки

- 1). Биуретовая реакция на пептидную связь: при действии сульфата меди на раствор белка в щелочной среде появляется фиолетовое окрашивание.



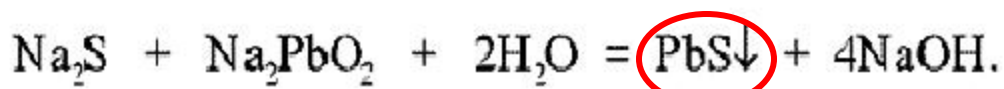
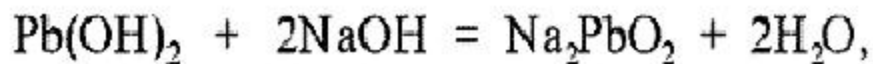
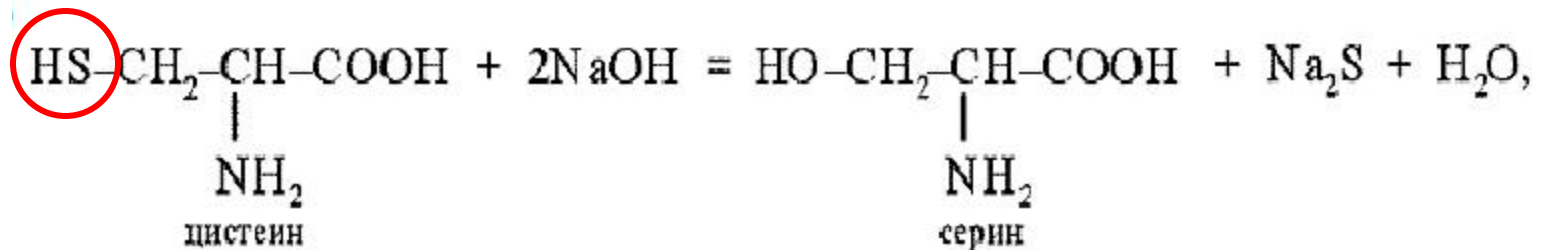
Качественные реакции на белки

- 2). Ксантопротеиновая реакция – на ароматические радикалы в АМК – при добавлении азотной кислоты к раствору белка появляется желтое окрашивание. Эта реакция может быть отрицательной в том случае, если в белке не содержатся АМК с ароматическими радикалами (например, желатин).



Качественные реакции на белки

- 3). Сульфгидрильная реакция (на серосодержащие АМК). Выпадающий в осадок сульфид свинца дает черное окрашивание.



Качественные реакции на белки

- 4). Нингидриновая реакция (на обнаружение аминокруппы).
- Белки и свободные АМК вступают в реакцию конденсации с нингидрином. Продукт конденсации окрашен в фиолетовый цвет.

