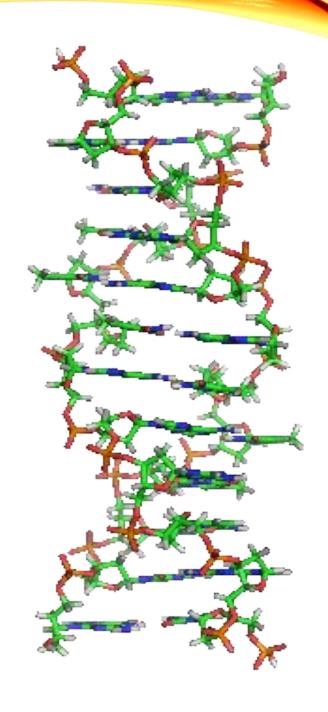
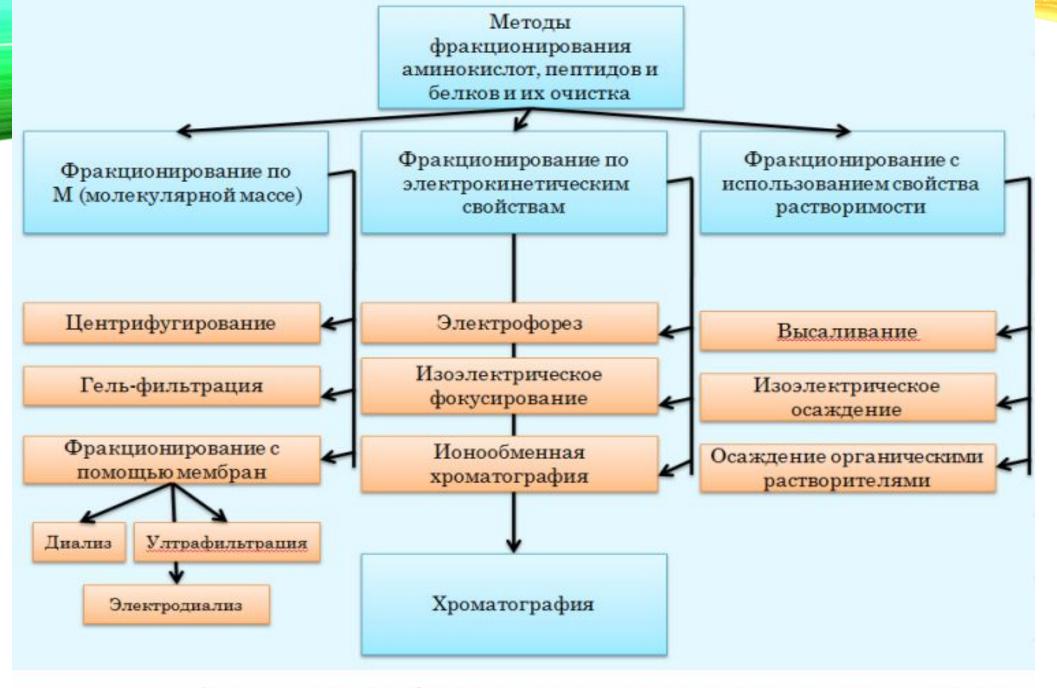


- Белками или белковыми веществами называются сложные высокомолекулярные полимеры, молекулы которых построены из остатков аминокислот.
- Существует огромное количество методов и модификаций методов определения содержания белков, пептидов и аминокислот:
- метод Кьельдаля;
- УФ-спектрофотометрия;
- биуретовый метод;
- метод Лоури;
- хроматография;
- различные виды титрования и др.

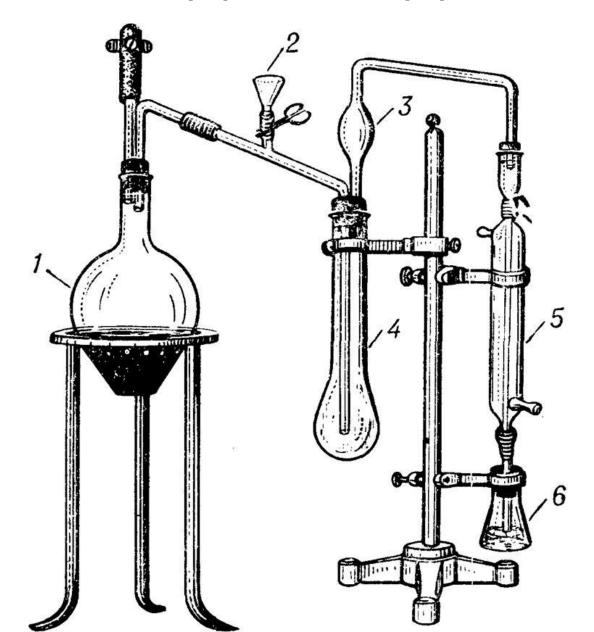




Основные методы фракционирования аминокислот, пептидов и белков.

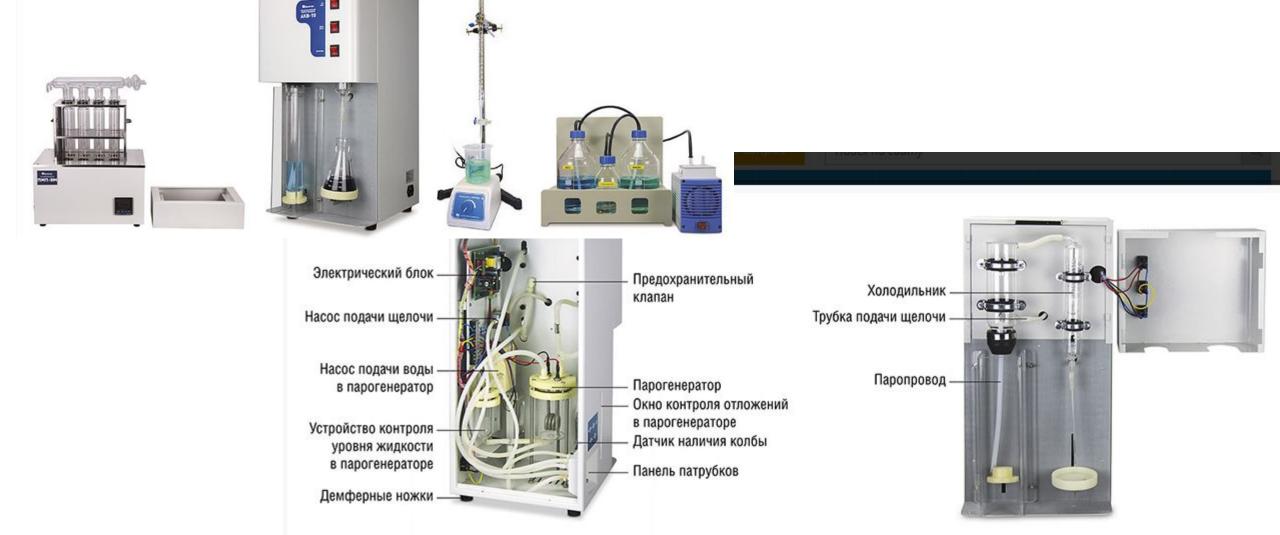
- ГОСТ 23327-98 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка
- ГОСТ Р 53951-2010 Продукты молочные, молочные составные и молокосодержащие. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля

### МЕТОД КЬЕЛЬДАЛЯ



### МЕТОД КЬЕЛЬДАЛЯ

#### Комплект оборудования для анал<mark>иза по Кьельдалю</mark> на базе АКВ-10 продвинутый

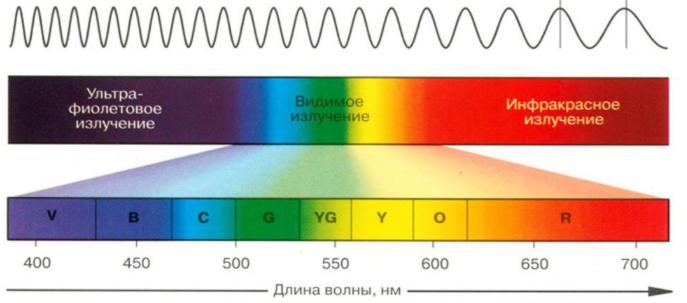


### КОЛОРИМЕТРИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ

• Колориметр – прибор для измерения интенсивности цвета в какой-либо цветовой модели или для сравнения интенсивности окраски исследуемого раствора со стандартным.

• ГОСТ 25179-2014 Молоко и молочные продукты. Методы определения

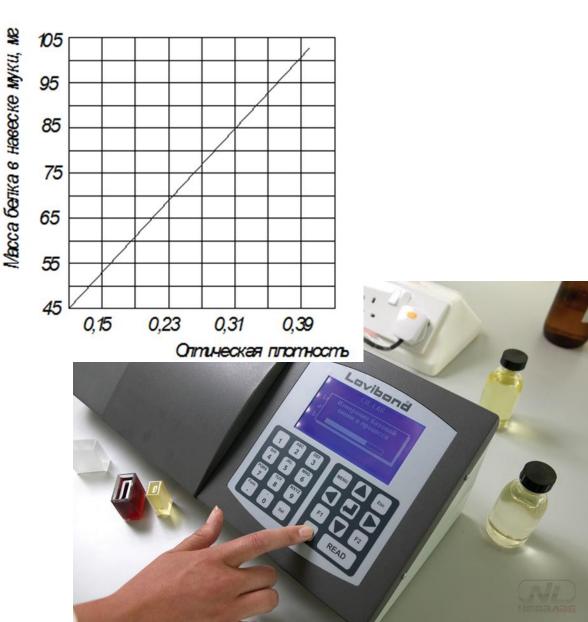
массовой доли белка





# БИУРЕТОВЫЙ МЕТОД

- Биуретовую реакцию дают все белки, пептоны и полипептиды, начиная с тетрапептидов.
- Реакция длительное время использовалась как качественная реакция на белок. В дальнейшем она стала применяться для количественного определения белка в различных объектах.
- Наиболее часто используется биуретовый метод определения белка в модификации Дженнингса.



## НЕФЕЛОМЕТРИЧЕСКИЙ МЕТОД

- Метод основан на измерении интенсивности светового потока, рассеянного твердыми или коллоидными частицами, находящимися в растворе во взвешенном состоянии. По интенсивности светорассеяния, определяемой нефелометром, судят о концентрации исследуемого вещества.
- <u>Концентрация</u> белка может быть определена по интенсивности опалесценции.
- Нефелометрический метод с использованием сульфосалициловой кислоты отличается быстротой, высокой точностью, простотой и хорошей корреляцией с методом Кьельдаля.



### РЕФРАКТОМЕТРИЧЕСКИЙ МЕТОД

- ГОСТ 25179-2014 Молоко и молочные продукты. Методы определения массовой доли белка
- Метод основан на установлении разности показателей преломления исследуемого вещества и раствора, полученного после осаждения белков раствором хлористого кальция при кипячении.
- Содержание белка в молоке (в %) рассчитывают по формуле







#### УФ-СПЕКТРОФОТОМЕТРИЯ

Спектрофотометр – прибор, предназначенный для измерения отношений двух потоков оптического излучения, один из которых – поток, падающий на исследуемый образец, другой – поток, испытавший взаимодействие с образцом.

• Белки и петиды, содержащие ароматические аминокислоты можно определять методом абсорбционной УФ-спектрофотометрии.

• Концентрацию белка вычисляют по формуле: а = 1,45  $D_{280}$  - 0,74  $D_{260}$ 



### **КИФАЧЛОТАМОЧХ**

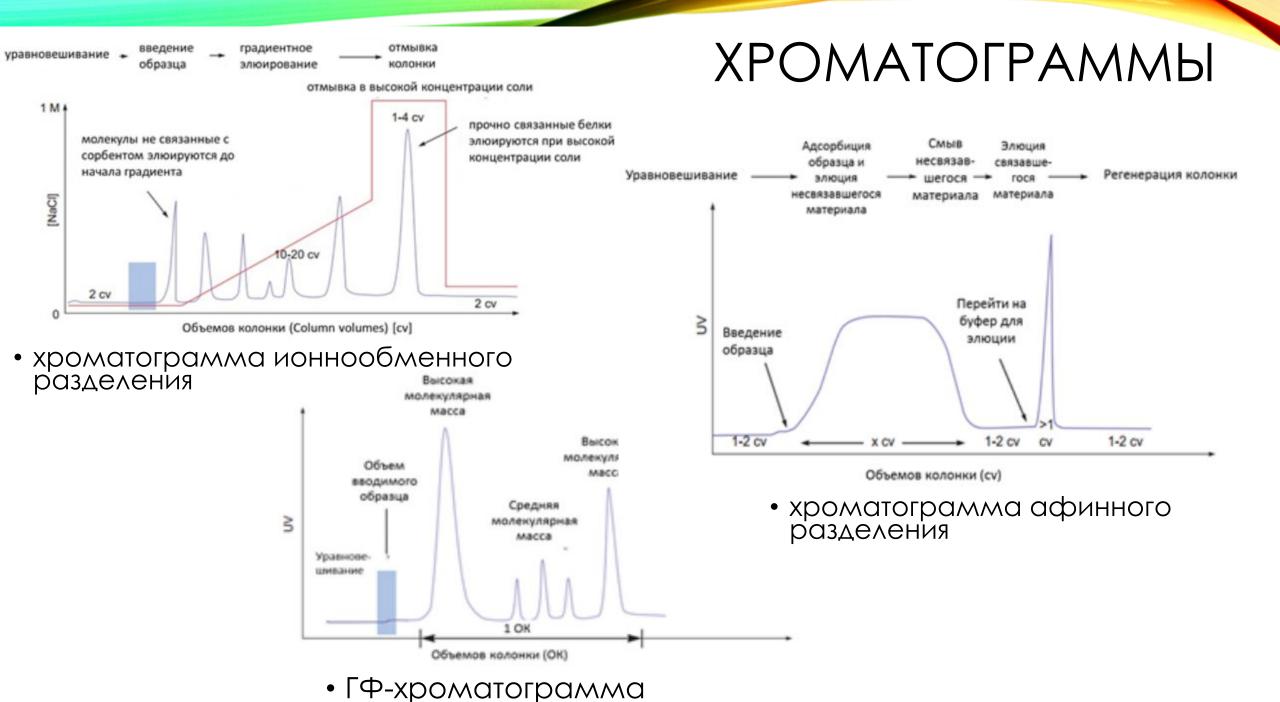
• <u>Хроматография</u> - метод разделения и анализа смесей веществ, а также изучения физико-химических свойств веществ. Основан на распределении веществ между двумя фазами — неподвижной (твёрдая фаза или жидкость, связанная на инертном носителе) и подвижной (газовая или жидкая фаза, элюент).



10 13

Хроматографические колонки упрощенного (a) и усложненного (б) варианта:

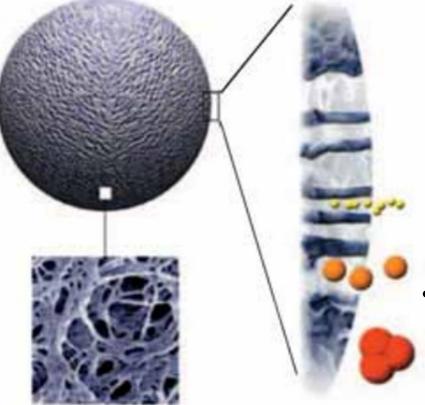
I — стеклянная колонка; 2 — перфорированный диск; 3 — пробка со стеклянной трубкой; 4, 7 — кран-зажим; 5, 9 — верхний резервуар; 6 — буферный раствор над гелем; 8 — стеклянный поршень; 10 — адаптеры; 11 — сетка из нейлона; 12 — капиллярный шланг, соединенный с регистрирующим устройством и (или) коллектором фракций; 13 — сорбент



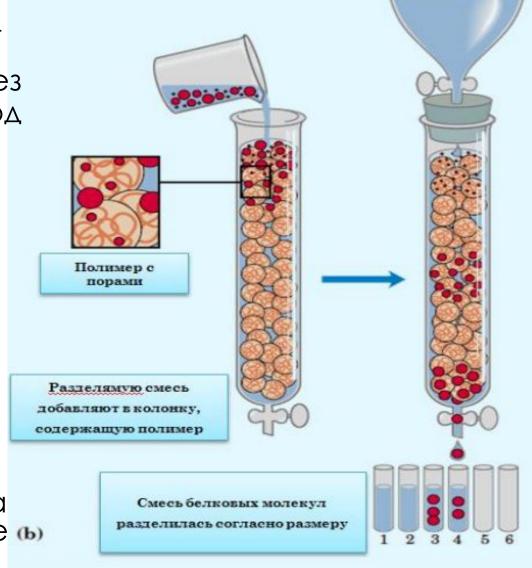
#### ГФ-ХРОМАТОГРАФИЯ

• гель-фильтрация или метод молекулярных сит

• заключается в пропускании белков через колонку с гелем и представляет собой метод разделения в соответствии с их размером



• Изображение шарика сорбента и его электронное ы приближение.



### ХРОМАТОГРАФЫ

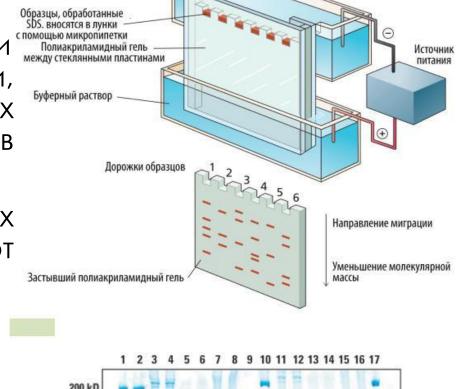
minimum minimum minimum (

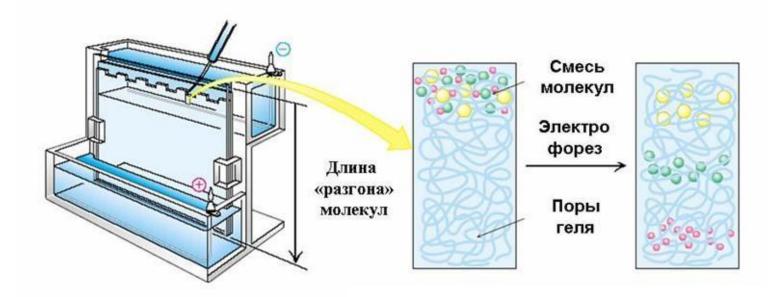




ЭЛЕКТРОФОРЕЗ

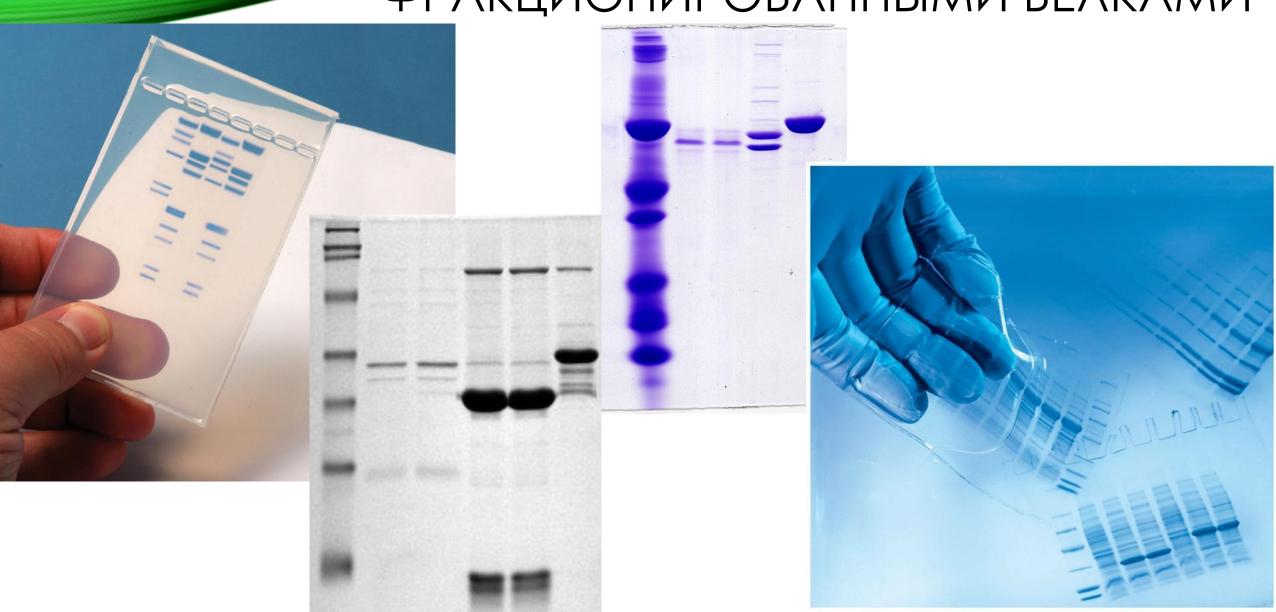
- Электрофорез белков способ разделения смеси белков на фракции или индивидуальные белки, основанный на движении заряженных белковых макромолекул различного молекулярного веса в стационарном электрическом поле.
- При анализе пищевых белков и продуктов их гидролиза чаще всего используют полиакриламидный гель-электрофорез.







### ФОТОГРАФИИ ПААГ С ФРАКЦИОНИРОВАННЫМИ БЕЛКАМИ



#### ЛИТЕРАТУРА

- Элтеш С. Методы анализа пищевых продуктов. Определение кмпонентов и пищевых добавок / С. Элтеш. пер. с англ. СПб.: Профессия, 2016. 564 с.
- Семак И.В Биохимия белков: практикум / И.В. Семак, Т.Н. Зырянова, О.И. Губич. Минск: БГУ, 2007. 49 с.
- Нолтинг Б. Новейшие методы исследования биосистем / Б. Нолтинг. М.: Техносфера, 2005. С. 52 75.
- Giorgio Carta. Protein Chromatography: Process Development and Scale Up/ Giorgio Carta, Alois Jungbauer. – Wiley VCH.2010. – 346 p.
- Остерман Л.А. Хроматография белков и нуклеиновых кислот / Л.А. Остерман. М.: Наука, 1985. 536 с.
- Шаповалова Е.Н Хроматографические методы анализа: методическое пособие для специального курса / Е.Н. Шаповалова, А.В. Пирогов. МГУ, 2007. 203 с.
- Ибрагимов А.Н. [и др.] Хроматографические методы очистки белков. Учебнометодическое пособие. – Казань: ФГАОУ ВПО КФУ, 2013. – 48 с.
- Остерман Л.А. Методы исследования белков и нуклеиновых кислот: Электрофорез и ультрацентрифугирование / Л.А. Остерман. М.: Мир. 1981. 288 с.