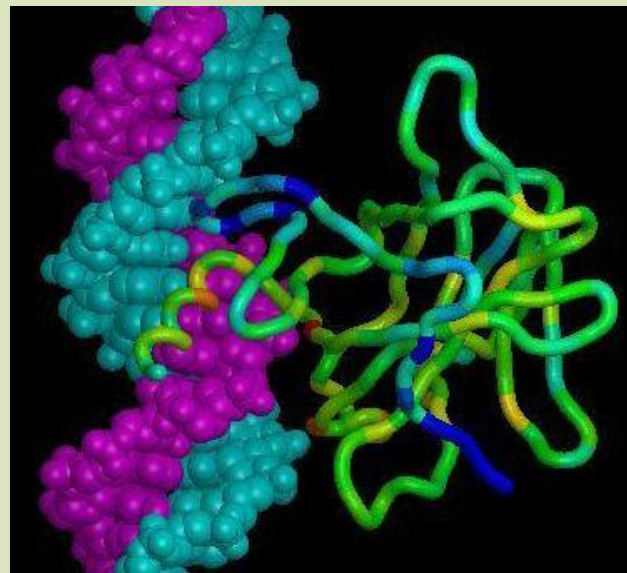


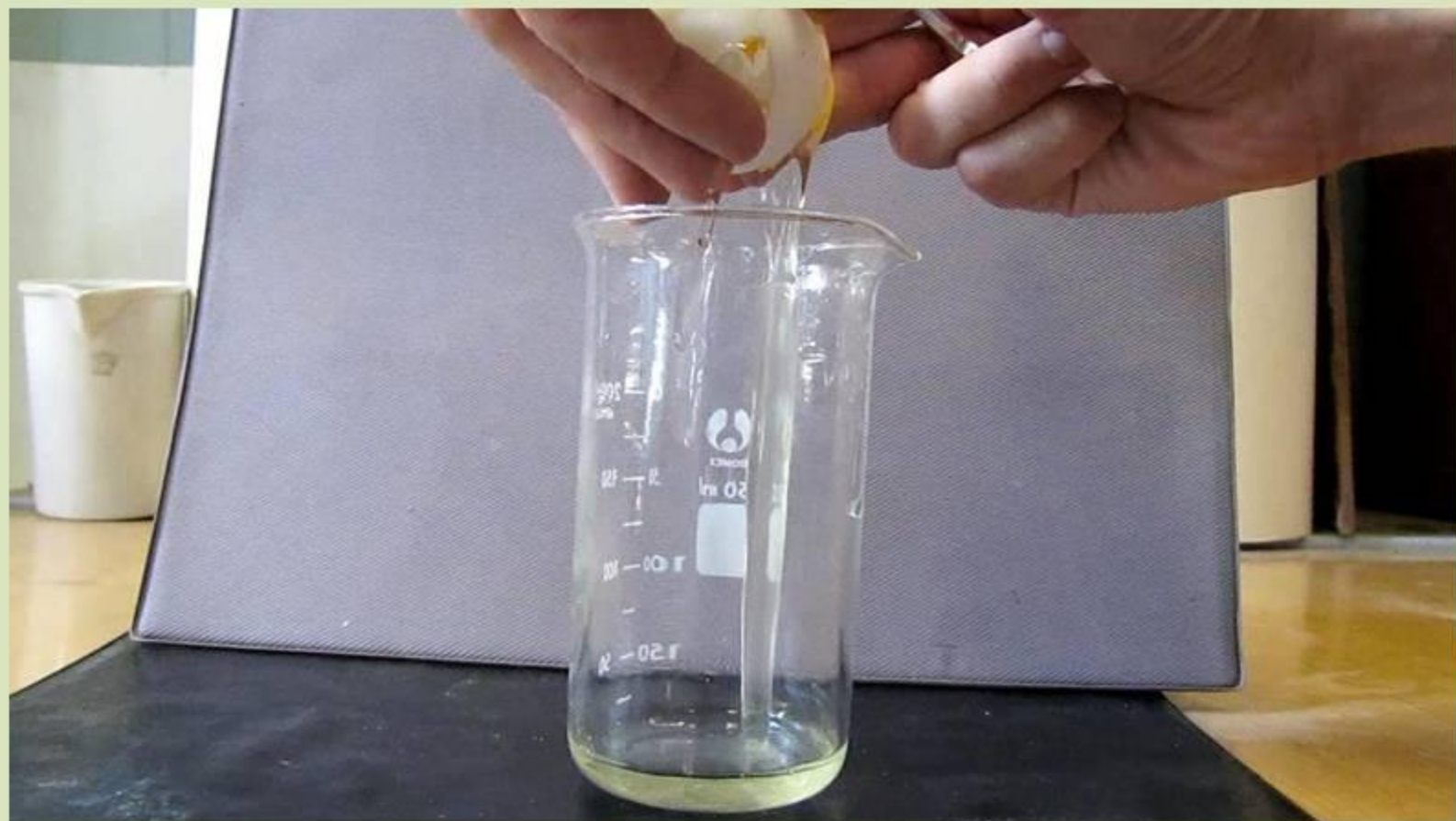
Факторы, вызывающие денатурацию белка



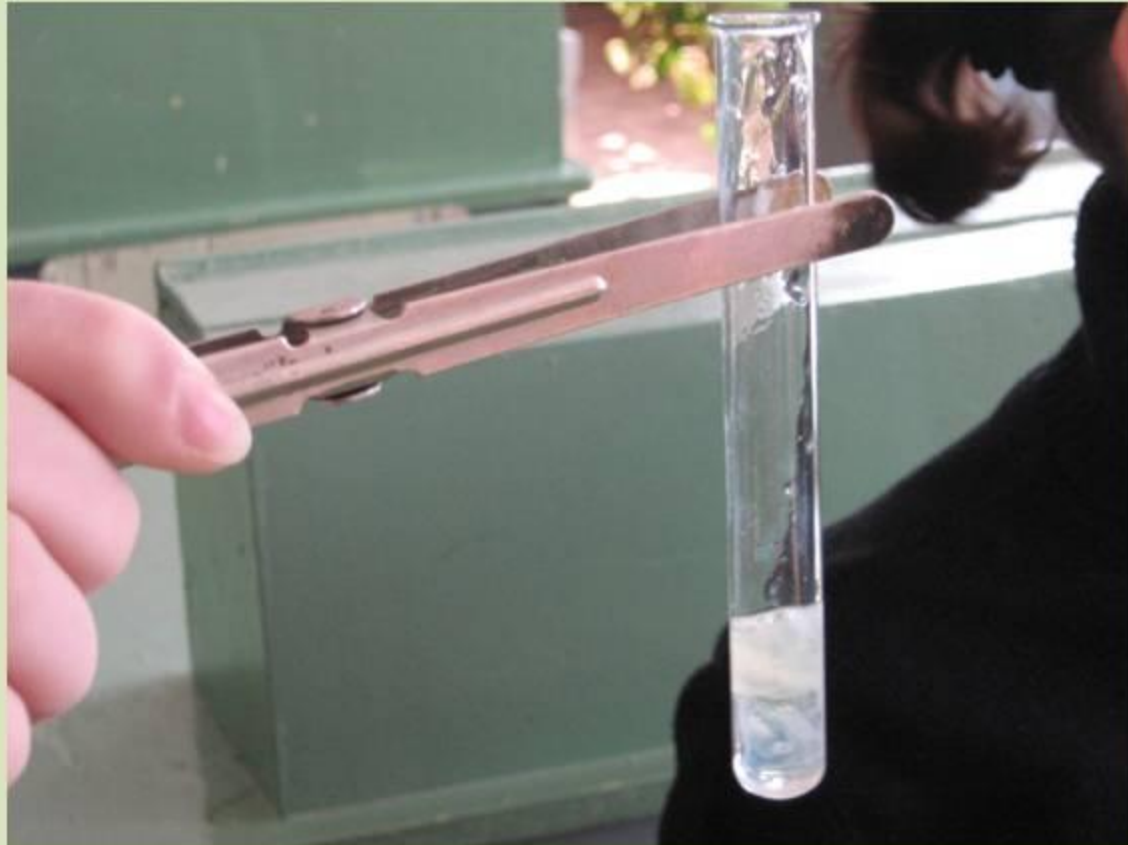
Приготовим раствор яичного белка



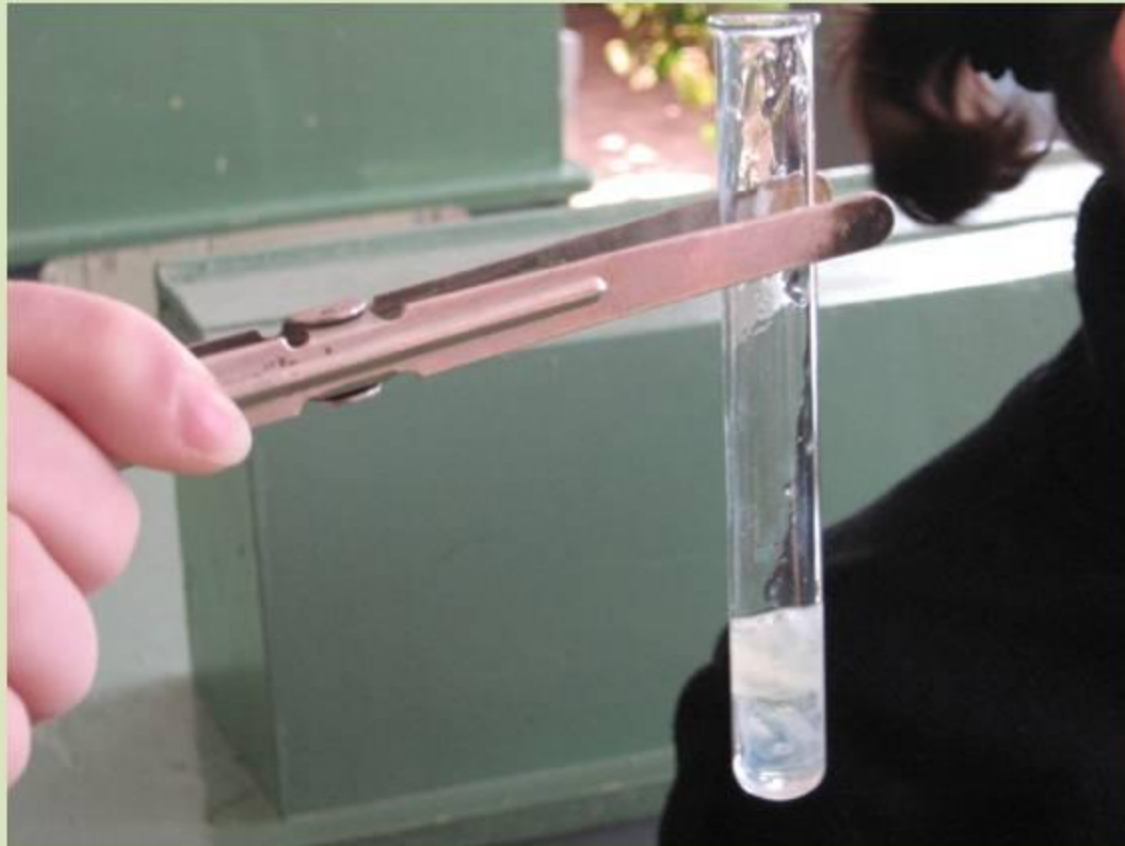
Приготовим раствор яичного белка



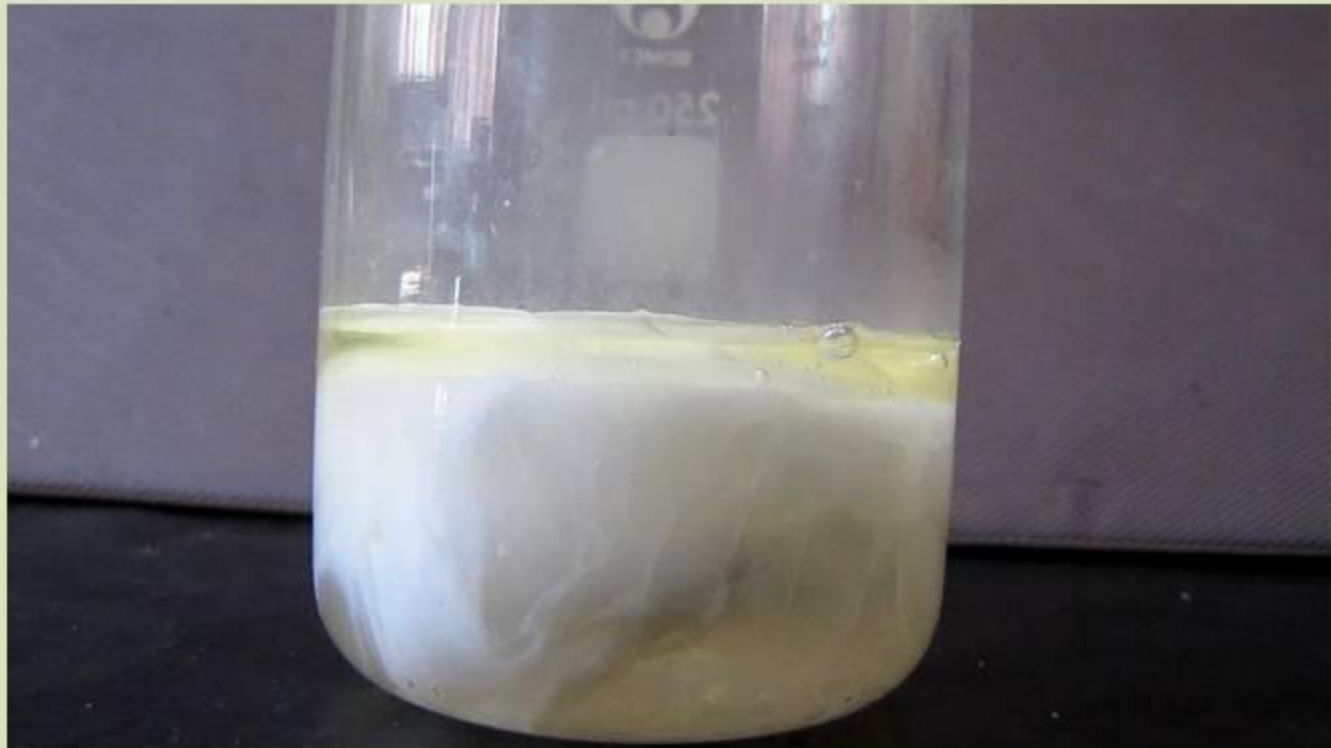
При нагревании яичного белка происходит его денатурация



При нагревании яичного белка происходит его денатурация



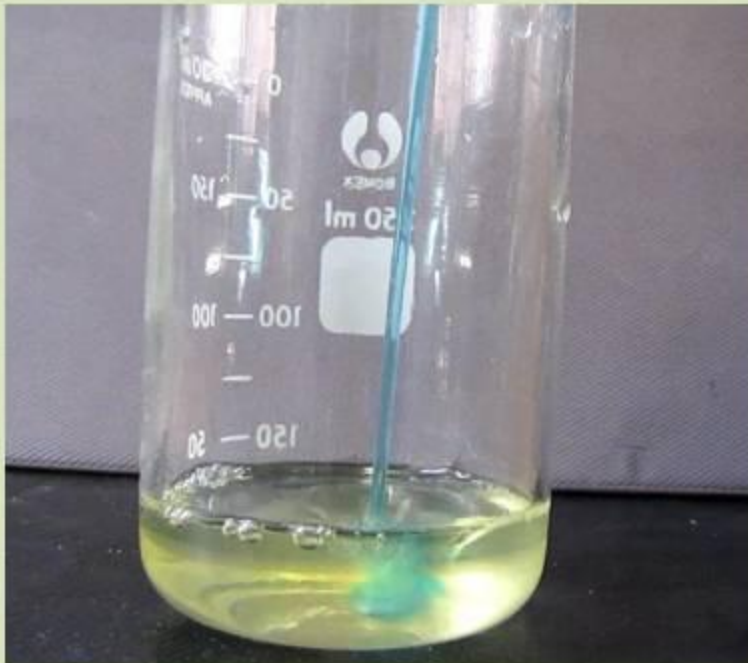
При действии на яичный белок 10% раствора серной и соляной кислоты происходит его денатурация



При действии на яичный белок 10% растворами гидроксида натрия и гидроксида калия, происходит его денатурация



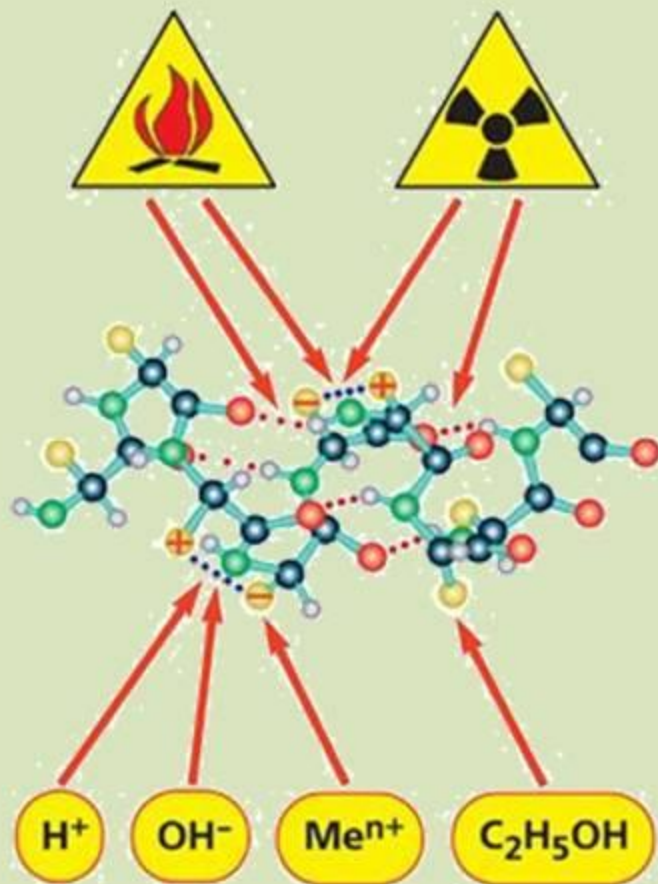
При действии на яичный белок 10% раствором сульфата меди происходит его денатурация



При действии на яичный белок
концентрированного раствора этанола
происходит необратимая денатурация, а
при действии разбавленного раствора
этанола- обратимая денатурация



Будьте внимательны и осторожны!



Выводы

- Денатурация белка может быть обратимой и необратимой.
- Необратимую денатурацию могут вызывать: концентрированные растворы солей тяжелых металлов, кислот, щелочей, некоторых органических веществ, повышенные и пониженные температуры, радиация.