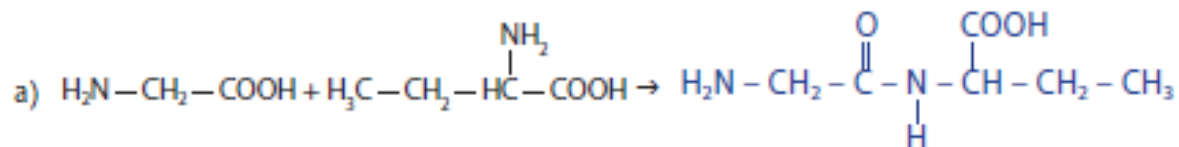


Rešitve – Beljakovine 1

Kondenzacija, polimerizacija



- l. V tabeli je naštetih nekaj beljakovin. Napiši nalogo, ki jo določena beljakovina opravlja v organizmu.

Beljakovina	Naloga beljakovine v organizmu
kolagen	<i>sestavlja kožo, kite, kosti, krvne žile</i>
pepsin	<i>prebavni encim v želodcu, ki razgradi beljakovine</i>
kazein	<i>glavna beljakovina v mleku, uporablja se ga v industriji in kot prehransko dopolnilo</i>
insulin	<i>hormon trebušne slinavke, povzroča padec glukoze v krvi in njeno pretvorbo v jetrik</i>
keratin	<i>sestavlja nohte, kremplje, kopita, parklje, perje</i>

- Napiši bistvene razlike v lastnostih nitastih in kroglastih beljakovin.

Nitaste beljakovine	Kroglaste beljakovina
<i>- molekule so v obliki niti (veriga) - manj topne v vodi kot kroglaste - odporne na toploto, kisline, baze in ione nekaterih kovin</i>	<i>- molekule so v obliki krogle - bolj topne v vodi kot nitaste - manj odporne na toploto, kisline, baze in ione nekaterih kovin</i>

- a) Jajčni beljak se pri kuhanju ali pečenju strdi. Beljakovine pri višjih temperaturah koagulirajo. Potekla je denaturacija beljakovine.
- b) Ob dodatku raztopin kislin in baz beljakovina jajčnega beljaka koagulira.