

Rešitve

1. Beljakovine so naravni polimeri, zgrajeni iz velikega števila (nad 100) aminokislin, ki so med seboj povezane s peptidnimi vezmi.
2. Proteini
3. Koagulacija beljakovine je posledica spremembe njene strukture, ki jo lahko povzročijo višja temperatura, sprememba pH, soli težkih kovin, različne organske spojine idr.
4. enostavne, sestavljene, nitaste ali fibrilarne, kroglaste ali globularne
5. Ta beljakovina je hemoglobin.
6. To so esencialne aminokisliline.

Viri beljakovin v prehrani: meso , jajca, mleko in mlečni izdelki, stročnice, žita, oreški.

3.4 Beljakovine – vloge, zgradba in lastnosti ter pomen v življenju

1. a) Beljakovine so gradbeni material vseh celic v telesu. So encimi, hormoni, beljakovine v laseh, nohtih, koži, mišicah, krvi, kitah, hrustancu, kosteh.
b) Encim je topen v vodi, keratin ni topen v vodi.
c) Encim je po zgradbi klobčič (je kroglasta beljakovina), keratin pa vijačnica (je nitasta beljakovina)
2. Raztopini jajčnega beljaka smo dodali kis.
a) Raztopina beljaka postane motna, beljak se skepi, koagulira.
b) Proces se imenuje denaturacija beljakovine.
3. Živila, bogata z beljakovinami so: vse vrste mesa, mleko in mlečni izdelki, jajca, stročnice, žita, oreški.
4. Človeški organizem mora pridobiti s hrano esencialne aminokisliline, da lahko zgradi beljakovine, potrebne za svoje delovanje.