

## CHEMICKÉ VLASTNOSTI A REAKCE BÍLKOVIN

ÚKOLY: Ke každé z následujících důkazových reakcí uveďte:

- a) K důkazu čeho se daná reakce používá
- b) Princip chemické důkazové reakce
- c) Mechanismus chemické důkazové reakce
- d) Výsledek důkazové zkoušky (např. výsledné zbarvení reakční směsi)

Pokud je u některého z úkolů uvedeno – postup, popíšete pouze postup provedení daného pokusu.

Pokud je u některého z úkolů uvedeno – postup, ověření, uvedete kromě postupu, také způsob ověření výsledku pokusu.

1. Denaturace bílkovin – vysvětlit princip a uvést nejčastější způsoby denaturace
2. Působení neutrálních solí na roztoky bílkovin – konkrétně:  $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$  - postup, ověření
3. Reakce bílkovin s roztoky solí těžkých kovů – konkrétně:  $\text{CuSO}_4$ ,  $\text{BaCl}_2$ ,  $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$  - postup, ověření
4. Reakce bílkovin s aldehydy a karboxylovými kyselinami – konkrétně:  $\text{HCHO}$  a  $\text{CH}_3\text{COO}$  - postup
5. Biuretová reakce bílkovin
6. Reakce Sakaguchiho
7. Reakce xanthoproteinová
8. Paulyho reakce
9. Adamkiewiczova reakce
10. Reakce ninhydrinová
11. Reakce Hellerova
12. Důkazové reakce na síru v bílkovinách – konkrétně rce s  $\text{Pb}(\text{C}_2\text{H}_3\text{O}_2)_2$  - postup