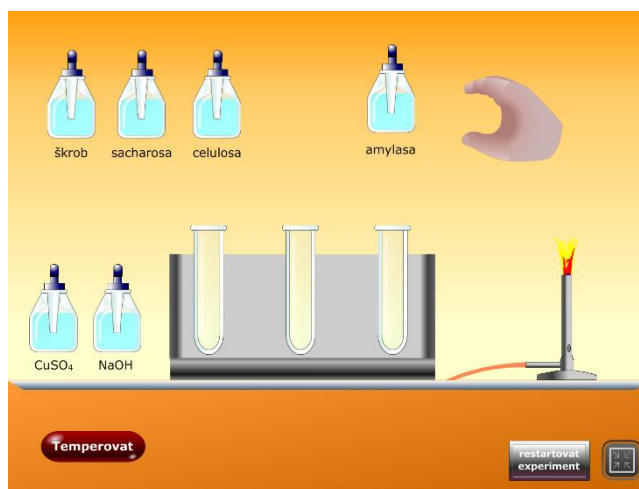


TRÁVENÍ

A) SUBSTRÁTOVÁ SPECIFITA TRÁVICÍCH ENZYMŮ

Do jednotlivých zkumavek nakápněte vzorek substrátu: škrobu, sacharózy, nebo celulózy. Ke vzorku substrátu přidejte vždy také vzorek slinné amylázy a zapněte termostat nastavený na teplotní optimum. V případě kompatibility substrát-enzym by se ve vzorku měly objevit monosacharidy. To otestujte Trommerovou reakcí přidáním roztoků hydroxidu sodného a síranu měďnatého a zahřátím nad kahanem. Tmavočervené zbarvení signalizuje přítomnost monosacharidů. Do tabulky v protokolu zaznamenejte výsledky pro všechny tři typy substrátu a zdůvodněte.

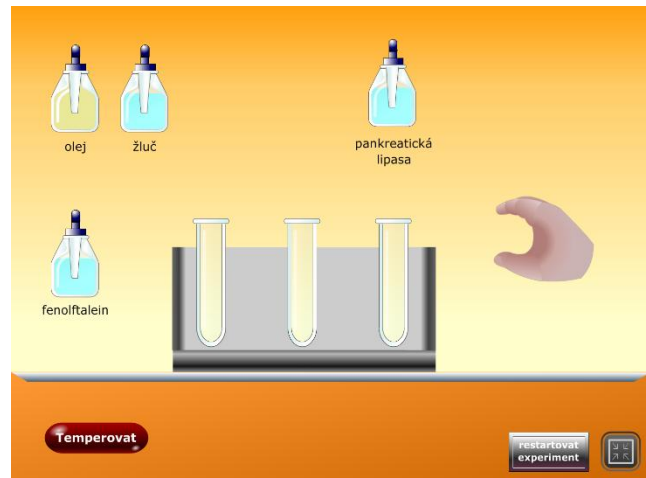


substrát	reakce s amylázou za vzniku monosacharidů (+/-)
škrob	
sacharóza	
celulóza	

B) TRÁVENÍ LIPIDŮ

Ve zkumavce smíchejte vzorek pankreatické lipázy a oleje a zapněte termostát k vytemperování vzorku. Přidejte fenolftalein jako indikátor pH. V případě alkalické reakce roztok zčervená. Restartujte experiment a totéž proveďte tentokrát s přidáním vzorku žluči. Sledujte test pH. Výsledek zaznamenejte do protokolu a zdůvodněte.

Zhodnocení, zdůvodnění:



C) pH OPTIMUM TRÁVICÍCH ENZYMŮ

Do jedné z testovacích zkumavek umístěných v temperovací vodní lázni přidejte k nachystaným vzorkům bílkoviny ovalbuminu dávku pepsinu a destilované vody, do druhé zkumavky pepsin v kombinaci s HCl a do třetí HCl a destilovanou vodu. Stiskněte Start a sledujte účinek na bílkovinu. Výsledky zaznamenejte do protokolu a zdůvodněte.

Zhodnocení, zdůvodnění:

