

השפעת הטמפרטורה על חלבון

מטרת הניסוי: אגן השפעת הטמפרטורה על חלבון ביצה (אלבומין).

צפו בסרטון וענו על השאלות:

1. מה הגדלים המגוחים בניסוי?

2. גארו מה קרה לחלבון במבחנה?

דנטורציה - שינוי המבנה המרחבי של החלבון

3. בגדלים המגוחים דנטורציה היא אדגרגט הגדלים הוא הפיק? הסבירו (גחשבו על ביצה קשה או ביצה עין שאגא מכינים צביר)

4. צררו אגן המשצוג אוקוס המגאים

חלבון

טמפרטורה

כאג
החומציות

זמן

• מי הגורם המשפיע?

• מי הגורם המושפע?

• זא לזונטים:

