Nồng độ enzyme ảnh hưởng đến tốc độ phản ứng như thế nào?

1. Em hãy viết dự đoán của em về nồng độ enzyme ảnh hưởng đến tốc độ phản ứng:

2. Hãy thực hiện các thao tác sau đây:

- Đặt các giá trị maltose, maltase, glucose, và amylase inhibitor (chất ức chế) bằng 0. Đặt pH là 7 và nhiệt độ là 35°C.
- Đặt amylase ở mức 1 mmol.
- Đặt tinh bột ở mức 3 mmol.
- Chạy mô phỏng 3 lần và ghi lại thời gian trung bình
- cần thiết để toàn bộ tinh bột chuyển hóa thành maltose.
- Lặp lại với nồng độ amylase đặt ở mức 3 và 5 mmol.
- Tính tốc độ sản xuất maltose bằng cách chia lượng maltose sản xuất được cho thời gian tiêu thụ hết tinh bột.

Kết quả thí nghiệm:

Tinh bột ban đầu (mmol)	Thời gian tiêu thụ hết tinh bột (giây)	Maltose sản xuất được (mmol)	Tốc độ sản xuất maltose (mmol/giây)
1			
3			
5			

3. Dự đoán ban đầu của em là đúng hay sai?

LIVEWORKSHEETS