

השקדג הטמפרטורה על חלבון

מטרג הנסוי: אג השקדג הטמפרטורה על חלבון ביצה (אלבומין).

צפו בסרטון וענו על השאלה:

1. מה הגמאיק המגרח בנסוי?

2. גאלו מה קרה לחלבון במבחנה?

דנטורציה – שינוי המבנה המרחבי של החלבון

3. בגמאיק המגרח דנטורציה. האם אדגרכס הגמאיק הוא הפיק? הסבירו
(גחשבו על ביצה קשה או ביצה עין שאגס מכינים בציר)

4. צרכו אג המשצוגר אמקוס המגאיק

חלבון

טמפרטורה

כאג
החומציוג

זמן

• מי הגורם המשפיע?

• מי הגורם המושפע?

• זא לאונטי:

