

Лабораторне дослідження №1

Тема: Властивості ферментів

Мета: ознайомитися з дією ферментів на перебіг біохімічних реакцій

Обладнання: невеликі кубики сирої та вареної картоплі, 3 склянки, перекис водню, який має кімнатну температуру, перекис із холодильника.

Хід роботи:

1. Візьміть три склянки й помістіть у них невеликі кубики картоплі. У першу та другу склянки помістіть кубики сирої картоплі, а в третю – вареної.
2. Залийте у першу склянку розчин перекису водню, який перед цим був у холодильнику. Спостерігайте, чи виділяються пухирці газу. Відмітьте інтенсивність їх виділення.
3. Залийте в другу склянку розчин перекису водню, який має кімнатну температуру. Спостерігайте, чи виділяються пухирці газу. Відмітьте інтенсивність їх виділення.
4. Залийте у третю склянку розчин перекису водню, який має кімнатну температуру. Спостерігайте, чи виділяються пухирці газу.
5. Результати дослідіть у вигляді таблиці:

ВЛАСТИВОСТІ ФЕРМЕНТІВ НА ПРИКЛАДІ ФЕРМЕНТУ ПЕРОКСИДАЗИ (це фермент, що входить до складу картоплі)			
№ досліді	вміст склянки	додали перекис водню (напишіть якої температури)	що спостерігали
1	 СКЛЯНКА №1 кубики сирої картоплі		
2	 СКЛЯНКА №2 кубики сирої картоплі		
3	 СКЛЯНКА №3 кубики вареної картоплі		

Висновок:

Як вплинув розчин перекису водню низької та кімнатної температури на кубики сирої картоплі? Як вплинув розчин перекису водню на кубики вареної картоплі? Чому?