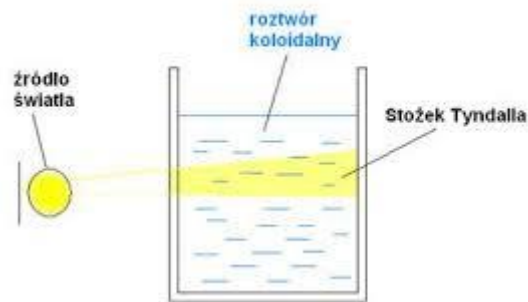
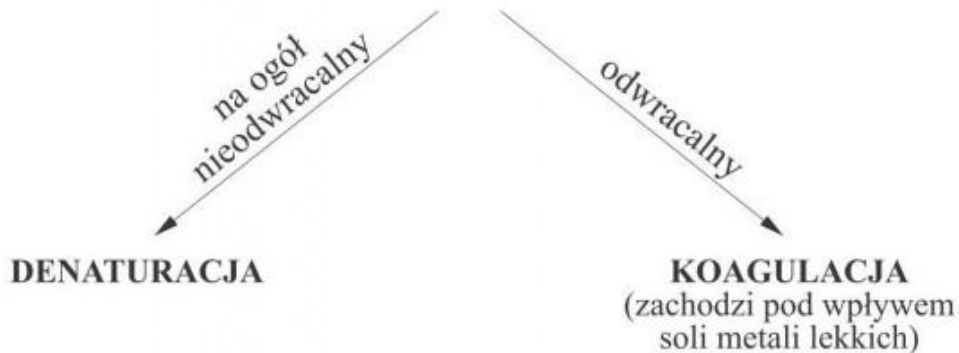


Właściwości białek-cd.

Białko jaja kurzego z wodą tworzy koloid (**zol**), który wykazuje **efekt Tyndalla** (rozpraszanie światła).



PROCES ŚCINANIA BIAŁEK



PROCES ŚCINANIA BIAŁEK

	odwracalny	nieodwracalny
nazwa procesu	KOAGULACJA	DENATURACJA
struktura przestrzenna białka	nie zostaje naruszona	zostaje zniszczona
czynniki powodujące proces	sole metali lekkich, np. : <ul style="list-style-type: none">• sodu• potasu• magnezu	<ul style="list-style-type: none">• wysoka temperatura• sole metali ciężkich• kwasy• zasady• etanol

Zobacz filmik dotyczący właściwości białek:

<https://www.youtube.com/watch?v=3f0GrTdWyrQ>