BELJAKOVINE

Danes bomo nadaljevali z beljakovinami

Pripenjam povezavo na spletne učbenike:

<https://www.irokusplus.si/vsebine/irp-kem9/#81>

<https://eucbeniki.sio.si/kemija9/1107/index.html>

<http://www.kii3.ntf.uni-lj.si/e-kemija/file.php/1/output/Dusikovadruzina3/index.html>

(lahko se tudi preverite s pomočjo spletnih nalog, ki jih najdete na teh straneh)

Če pa imate raje knjigo, potem vzemite v roko učbenik in preberite stran **102,103**

**Rešite DZ, stran122,123**

ZAPIS V ZVEZKE

Nadaljevanje od zadnjič…

5. DELITEV BELJAKOVIN:



6. KOAGULACIJA BELJAKOVIN:

Pri **visokih temperaturah** beljakovine zakrknejo ali KOAGULIRAJO. To je proces ko se beljakovina izloči iz raztopine. Koagulacijo beljakovin pa ne povzročamo samo s povišanjem temperature, temveč tudi:

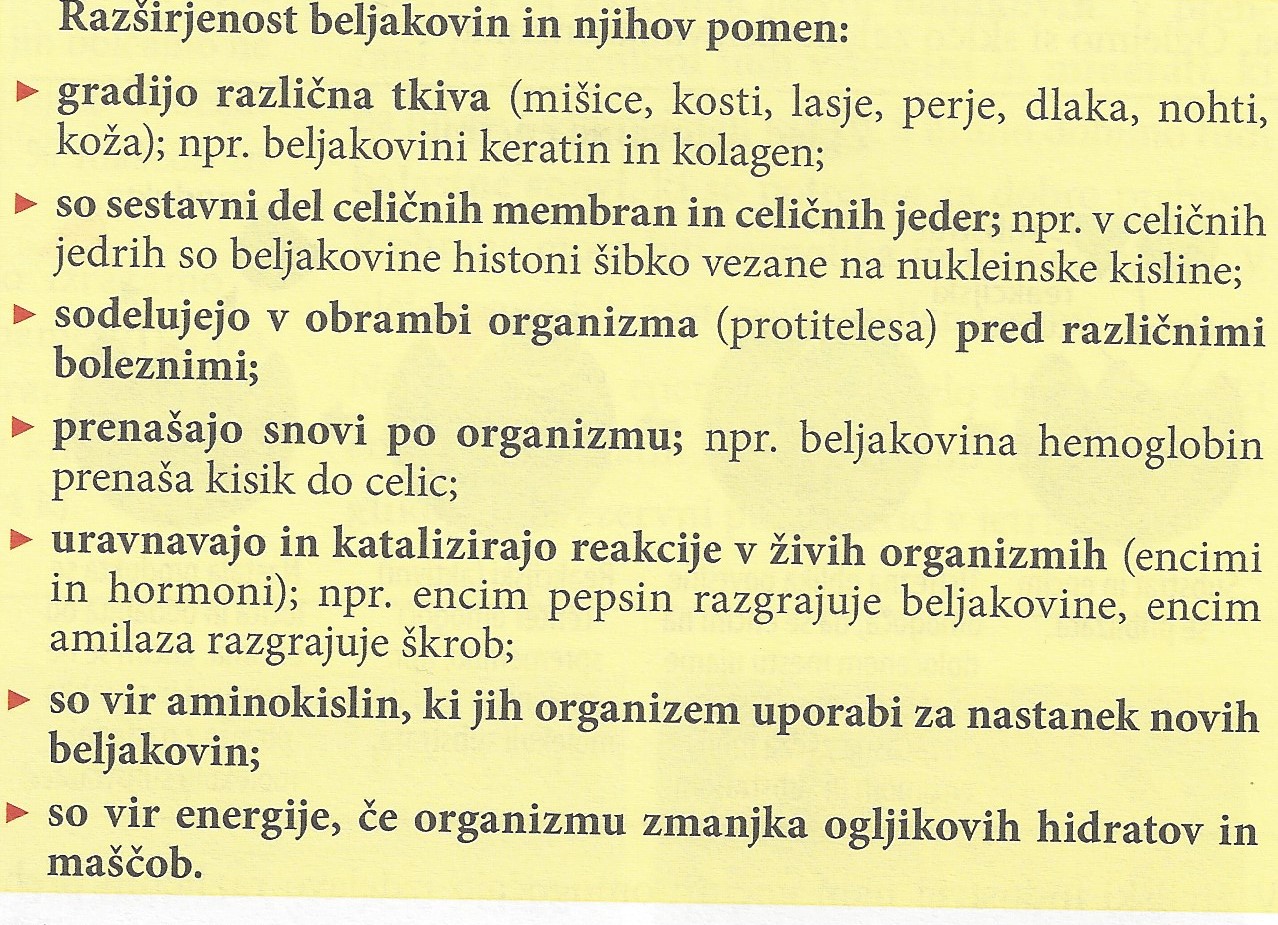
* Z alkoholom
* Z encimi
* Z organskimi spojinami

- S kislinami in bazami

- s solmi težkih kovin

7. RAZŠIRJENOST IN POMEN BELJAKOVIN

.

8.DOKAZ BELJAKOVIN: 