

SPIS TREŚCI

WSTĘP	Str. 5
<i>Zasady i bezpieczeństwo pracy w laboratorium</i>	7
I. BUFORY	11
<i>Ćwiczenie 1. Roztwory buforowe</i>	11
II. AMINOKWASY I BIAŁKA	17
<i>Ćwiczenie 2. Właściwości aminokwasów i białek</i>	17
<i>Ćwiczenie 3. Wykorzystanie różnych metod do ilościowego oznaczania białka w materiale biologicznym</i>	25
<i>Ćwiczenie 4. Oczyszczanie białek od związków drobnocząsteczkowych za pomocą chromatografii molekularno-sitowej</i>	31
III. ENZYMY	35
A. Hydrolazy	
<i>Ćwiczenie 5. Wpływ niektórych czynników na aktywność enzymów, na przykła- dzie ureazy</i>	35
<i>Ćwiczenie 6. Oznaczanie aktywności α- i β- amylazy w materiale pochodzenia zwierzęcego, roślinnego i mikrobiologicznego</i>	43
<i>Ćwiczenie 7. Oznaczanie aktywności kwaśnej fosfatazy z ziemniaka oraz jej wysalanie siarczanem amonu</i>	47
<i>Ćwiczenie 8. Hydroliza kazeiny trypsyną jako sposób oznaczania aktywności proteolitycznej</i>	53
B. Oksydoreduktazy	
<i>Ćwiczenie 9. Dehydrogenaza L (+) mleczanowa z drożdży, oznaczanie akty- wności i wyznaczanie wartości stałej Michaelisa-Menten</i>	57
<i>Ćwiczenie 10. Badanie aktywności enzymów katalizujących rozkład nadtlenu wodoru H_2O_2</i>	63

C. Transferazy

Ćwiczenie 11. Oznaczanie aktywności aminotransferazy asparaginianowej

(GOT) 67

IV. BARWNIKI ROŚLINNE, CUKRY, KWASY NUKLEINOWE 73

Ćwiczenie 12. Rozdzielanie i oznaczanie barwników roślinnych z wykorzysta-

niem chromatografii adsorpcyjnej 73

Ćwiczenie 13. Oznaczanie cukrów redukujących i chromatografia bibułowa

cukrów 79

Ćwiczenie 14. Badanie składników kwasów nukleinowych 85

PIŚMIENICTWO 93

Tabele jednostek SI 94