

SPIS TREŚCI

	Str.
Wstęp	5
1. Zagadnienia bezpieczeństwa i higieny pracy w laboratorium	6
2. Chromatografia podziałowa aminokwasów BOŻENA STASIŃSKA	10
3. Wykrywanie aminokwasów na podstawie wybranych reakcji charakterystycznych BOŻENA STASIŃSKA	13
4. Oznaczanie azotu aminowego w hydrolizacie białkowym metodą Pope'a i Stevensa BOŻENA STASIŃSKA	18
5. Wysalanie białek prostych i badanie ich rozpuszczalności BOŻENA STASIŃSKA	21
6. Izolowanie kwasów nukleinowych z drożdży piekarniczych i charakterystyka ich składników BOŻENA STASIŃSKA	25
7. Badanie wpływu temperatury na aktywność RN-azy GRAŻYNA MOSSOR	30
8. Badanie wpływu stężenia substratu na szybkość reakcji enzymatycznej na przykładzie kwaśnej fosfatazy GRAŻYNA MOSSOR ...	34
9. Oczyszczanie i oznaczanie aktywności preparatu ureazy GRAŻYNA MOSSOR	38
10. Określenie aktywności substancji antyodżywczych typu inhibitorów tripsyny GRAŻYNA MOSSOR	42
11. Jakościowa identyfikacja sacharydów ELEONORA LAMPART-SZCZAPA	45

12. Oznaczanie końcowych produktów biodegradacji skrobi w mące pszennej metodą Luffa-Bertranda GRAŻYNA MOSSOR	50
13. Badanie składu jakościowego substancji pektynowych GRAŻYNA MOSSOR	53
14. Izolacja skrobi z ziemniaków i charakterystyka niektórych jej właściwości ELEONORA LAMPART-SZCZAPA	56
15. Ekstrakcja i ilościowe oznaczanie kwasu askorbinowego ELEONORA LAMPART-SZCZAPA	60
16. Identyfikacja i oznaczanie zawartości kwasu nikotynowego i jego amidu – witaminy PP ELEONORA LAMPART-SZCZAPA	63
17. Wyodrębnianie i wykrywanie obecności tokoferoli ELEONORA LAMPART-SZCZAPA	66
18. Wyodrębnianie i rozdział mieszaniny barwników plastydowych ELEONORA LAMPART SZCZAPA	69
19. Określanie właściwości fizykochemicznych lipidów i steroli BOŻENA STASIŃSKA	73
20. Badanie jakości tłuszczów spożywczych na podstawie oznaczenia stopnia jełkości BOŻENA STASIŃSKA	78
21. Izolacja i identyfikacja fosfoglicerydu cholinowego (lecytyny) z żółtka jaja kurzego BOŻENA STASIŃSKA	84
Literatura zalecana	89