Wtorek – 19.05.20

**Temat: Białka – właściwości**

1. Reakcja charakterystyczna na wykrywanie białka w danej substancji to rekcja ksantoproteinowa ( pod wpływem stężonego kwasu azotowego (V) białko barwi się na żółto)
2. Białka ścinają się pod wpływem
3. Temperatury
4. Kwasów
5. Zasad
6. Alkoholi
7. Soli metali lekkich
8. Soli metali ciężkich
9. Procesy jakim ulegają białka
10. Odwracalne – koagulacja, czyli wysalanie
11. Nieodwracalne – denaturacja
12. Zol i żel

Na tej stronie znajdziecie więcej informacji o białkach

<https://epodreczniki.pl/b/P1EB366WW>

Praca domowa

1. Napisz, co to jest gluten i do czego jest potrzebny
2. Napisz, pod wpływem czego białko ścina się odwracalnie, podaj przykład z życia codziennego
3. Napisz, dlaczego na srebrnej łyżeczce używanej do jedzenia jajek na miękko pojawia się czarny nalot

To są zadania na ocenę -3

Na ocenę 4 – dodatkowo zad.3 i 4 str. 201 z podręcznika

Na ocenę 5- wszystko powyższe plus zad. 5 i 6 str.201 z podręcznika

Proszę o odesłanie prac do 19 maja do godz.18.00 !

!!! 21 maja to drugi termin testu, który jest równoznaczny z poprawą !!!

Jeżeli ktoś się zdecyduje na poprawę musi liczyć się z tym, że liczy się ocena z poprawy

Test rozpoczyna się o godz. 11.45 i trwa 17 minut, jest aktywny 30 minut

Link do testu

https://www.testportal.pl/test.html?t=9Fa4kTiWRX3P

Czwartek – 21.05.20

**Temat: Sacharydy**

Notatka do zeszytu wg punktów

1. Sacharoza ( disacharyd, dwucukier) jest najbardziej rozpowszechnionym disacharydem w przyrodzie. Otrzymywana jest z buraków cukrowych lub trzciny cukrowej.
2. Wzór sacharozy to C 12H 22O 11
3. Właściwości sacharozy str. 109
4. Jakiej przemianie ulega sacharoza w organizmie? Str. 209
5. Zastosowania sacharozy str.210

Dodatkowe informacje na poniższej stronie

<https://epodreczniki.pl/b/Psuk1hSil>

Pozdrawiam

ED