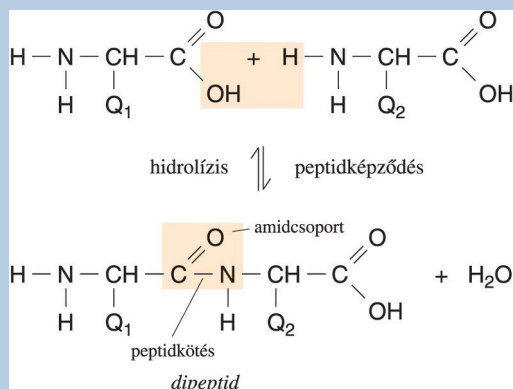


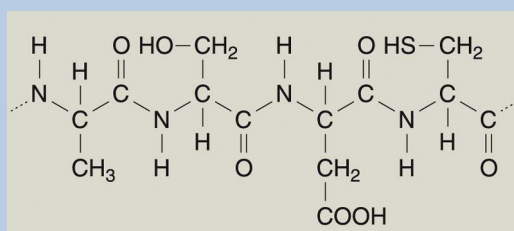
A fehérjék

1. A peptidkötés

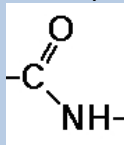
Két aminosav molekula vízkilépés közben egyesülhet (kondenzációs reakció)



Sok aminosav molekulából keletkezik a polipeptid.



A molekulák kapcsolódásakor mindenhol peptidkötés alakul ki.



A fehérjék sokféleségét az aminosav-részek kapcsolódási sorrendje határozza meg.

2. A fehérjék kimutatása

A biuret-próba a peptidkötés kimutatására szolgál. Lúgos közegben a rézszulfát reakcióba lép a fehérjék peptidkötéseivel, és ennek hatására lila színeződés lép fel.
videó: <https://www.youtube.com/watch?v=Xfl3opZ6sfl>

3. A fehérjék kicsapódása

videó: <https://www.youtube.com/watch?v=Z7xmJLXljoM>