Versuch 21.16 Verdauung von Eiweiß

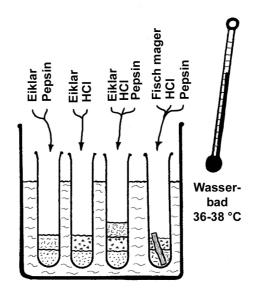
Sicherheit: Schutzbrille! **Entsorgung**: problemlos

Info

Pepsin ist das Eiweiß abbauende Enzym des Magensaftes. Die optimale Wirkung liegt bei pH= 2, der Magensaft hat etwa pH 1,8. In alkalischer Lösung wird Pepsin zerstört, in neutralem Medium ist es unwirksam.

Durchführung

- Erwärme ein 400 mL Becherglas halbvoll mit Wasser auf etwa 36 38℃ (Wasserbad).
- Löse in einem RG zwei Spatelspitzen Pepsin in 10 mL Wasser.
- Bereite vier RG vor: Drei RG werden mit 2 mL Eiklarlösung, das erste zusätzlich mit 2 mL Pepsin, das zweite mit 2 mL verd. Salzsäure und das dritte und vierte mit je 2 mL Pepsin und 2 mL verd. Salzsäure versetzt. In das vierte Glas gibt man als Eiweißkomponente etwas Kochfisch (z.B. von einem Fischstäbchen).
- Setze alle vier RG in das erwärmte Wasserbad. Dauer ca. 30 Minuten. Ergebnis ?



.