**CHEMICKÉ VLASTNOSTI A REAKCE BÍLKOVIN**

ÚKOLY: Ke každé z následujících důkazových reakcí uveďte:

1. K důkazu čeho se daná reakce používá
2. Princip chemické důkazové reakce
3. Mechanismus chemické důkazové reakce
4. Výsledek důkazové zkoušky (např. výsledné zbarvení reakční směsi)

Pokud je u některého z úkolů uvedeno – postup, popíšete pouze postup provedení daného pokusu.

Pokud je u některého z úkolů uvedeno – postup, ověření, uvedete kromě postupu, také způsob ověření výsledku pokusu.

1. Denaturace bílkovin – vysvětlit princip a uvést nejčastější způsoby denaturace
2. Působení neutrálních solí na roztoky bílkovin – konkrétně: (NH4)2SO4 - postup, ověření
3. Reakce bílkovin s roztoky solí těžkých kovů – konkrétně: CuSO4, BaCl2, Pb(NO3)2 - postup, ověření
4. Reakce bílkovin s aldehydy a karboxylovými kyselinami – konkrétně: HCHO a CH3COO - postup
5. Biuretová reakce bílkovin
6. Reakce Sakaguchiho
7. Reakce xanthoproteinová
8. Paulyho reakce
9. Adamkiewiczova reakce
10. Reakce ninhydrinová
11. Reakce Hellerova
12. Důkazové reakce na síru v bílkovinách – konkrétně rce s Pb(C2H3O2)2 - postup