

Pozdravljeni učenci,

Sedaj je čas, da naredite doma poskus z beljakovinami. Imate mleko ali jajca, kjer so prisotne beljakovine in izvedite v sredo poskus iz DZ, str. 76 (kaj povzroča denaturacijo beljakovin) in na str. 79 (kvas povzroča alkoholno vrenje).

Pojasni kaj pomeni denaturacija beljakovin? Kdo jo povzroča? Zapiši tudi kemijsko enačbo alkoholnega vrenja. Kaj imajo beljakovine pri alkoholnem vrenju? Pojasni.

Reši vse naloge v DZ, str.76 -80.

Uspešno delo vam želim in veliko eksperimentalnega užitka, učiteljica