

Zagadnienia do kartkówki: Żywność

1. Wykrywanie białka w produkcie spożywczym (reakcja ksantoproteinowa). Wybór odpowiedniego odczynnika do reakcji, obserwacje, istota reakcji: nitrowanie pierścieni aromatycznych w bocznych łańcuchach aminokwasów wchodzących w skład białek (podręcznik strona 110 doświadczenie 19).
2. Wykrywanie wiązań peptydowych w substancjach zawierających białka (reakcja biuretowa). Wybór odpowiedniego odczynnika lub odczynników, obserwacje, istota reakcji: tworzenie wiązania koordynacyjnego pomiędzy jodem miedzi(II) a wolną parą elektronową na atomie azotu w wiązaniu peptydowym.
3. Wykrywanie skrobi w produktach spożywczych. Wybór odpowiedniego odczynnika, obserwacje, istota reakcji: tworzenie związku kompleksowego pomiędzy jodem a skrobią (podręcznik strona 113 doświadczenie 22).
4. Wykrywanie cukrów prostych (glukozy) w produktach spożywczych (reakcja Trommera). Wybór odpowiedniego odczynnika lub odczynników, warunki temperaturowe przeprowadzania reakcji, obserwacje (podręcznik strona 114 doświadczenie 23).

Material zawarty w książce Chemia Nowej Ery oraz w kartach laboratoryjnych.