

## **План підготовки до практичного заняття 7 «Амінокислоти. Білки»**

- 1 Необхідно знати: визначення, класифікацію, загальну формулу  $\alpha$ -амінокислот; Вивчити напам'ять формули протеїногенних амінокислот.
- 2 Необхідно вміти визначати належність амінокислоти до D-або L-ряду.
- 3 Необхідно вивчити типові хімічні властивості амінокислот, вміти складати рівняння хімічних реакцій, які ілюструють їх типові властивості;
- 4 Необхідно знати визначення та класифікацію білків, характеризувати їх
- 5 Необхідно знати властивості білків (денатурація, гідроліз, кольорові реакції
- 6 Підготуватися до лабораторної роботи №4.

### **Питання, які будуть обговорюватися під час заняття № 7**

- 1 Які сполуки називаються амінокислотами? Які біологічні функції вони виконують? Як класифікують амінокислоти? Які функціональні групи містять амінокислоти.
- 2 Складання структурних формул протеїногенних амінокислот, розподіл їх на групи за будовою карбонового ланцюгу та наявністю у їх складі певних функціональних груп.
- 3 Рівняння хімічних реакцій амінокислот за карбоксильною групою.
- 4 Рівняння хімічних реакцій амінокислот за аміногрупою.
- 5 Реакції дегідратації, трансамінування амінокислот.
- 6 Пептидний зв'язок, рівняння утворення дипептидів, три пептидів та їх гідролізу.
- 7 Білки: визначення, структури (типи хімічних зв'язків у різних структурах білків).
- 8 Денатурація та гідроліз білків. Кольорові реакції на білки.