

O b s a h

(čísloverze)

		str.
Úvod		3
Cvičení I	(Horák, Vašáková)	
Téma	- Metody izolace a purifikace enzymů, příprava enzymových preparátů	4
	Úloha 1 Příprava acetonového prášku z rostlinného materiálu	5
	Úloha 2 Preparace glutamátkinasy vyšších rostlin postupným vysolováním síranem amonným	6
Cvičení II	(Horák)	
Téma	- Kinetika enzymových reakcí, vliv rozdílných koncentrací reagujících Látek na aktivitu enzymů	7
	Úloha 1 Vliv koncentrace močoviny na rychlosť jejího štěpenia ureasou, stanovenie Michelisovej konstanty	7
Cvičení III	(Horák)	
Téma	- Vliv některých vnějších faktorů na aktivitu enzymů	10
	Úloha 1 Stanovení optimálního pH α -amylasy	10
	Úloha 2 Stanovení teplotního optima α -amylasy	11
	Úloha 3 Vliv koncentrace α -amylasy na rychlosť štěpenia škrobu	12
	Úloha 4 Zjištění typu inhibice tryptofansynthasy L-cysteinem	13
Cvičení IV	(Vašáková)	
Téma	- Aktivita enzymů ze třídy oxidoreduktas	13
	Úloha 1 Stanovení aktivity askorbátoxidasy v rostliném materiálu	14
	Úloha 2 Stanovení aktivity katalasy v rostliném materiálu	15
Cvičení V	(Vašáková)	
Téma	- Aktivita enzymů ze třídy transferas	16
	Úloha 1 Stanovení aktivity glutamátkinasy a sledování allosterického efektu	16
	Úloha 2 Stanovení aktivity adenosintrifosfatasy	17
Cvičení VI	(Horák, Vašáková)	
Téma	- Aktivita enzymů ze třetí až šesté třídy	18
	Úloha 1 Stanovení aktivity tryptofansynthasy	18
	Úloha 2 Stanovení aktivity lipasy v semenech olejnín	19
Cvičení VII	"(Burgerová)	
Téma	- Monosacharidy	20
	Úloha 1 Izolace volných sacharidů z rostlinného materiálu	20
	Úloha 2 Stanovení fruktosy a jiných ketos	21
	Úloha 3 Fotometrické stanovení sacharidů metodou Nelsona	21
Cvičení VIII	(Špička)	
Téma	- Polysacharidy	22
	Úloha 1 Stanovení škrobu po hydrolyze na redukující cukry	22
Cvičení IX	"(Burgerová)	
Téma	- Organické kyseliny	23
	Úloha 1 Izolace kyseliny šťavelové z rostlinného materiálu	23
	Úloha 2 Stanovení kyseliny citronové	24
	Úloha 3 Titrační stanovení kyseliny pyrohroznové	25

Cvičení X	" (Burgerová)	str.
Téma	- Aminokyseliny	25
	Úloha 1 Stanovení aminokyselin formolovou titrací	25
	Úloha 2 Dělení a identifikace aminokyselin papírovou chromatografií	26
	Úloha 3 Stanovení tryptofanu v semenech	27
Cvičení XI	(Špička)	
Téma	- Bílkoviny	28
	Úloha 1 Izolace pšeničných bílkovin	29
	Úloha 2 Stanovení bílkovin biuretovou reakcí	29
	Úloha 3 Stanovení bílkovin podle Lowryho	30
	Úloha 4 Stanovení bílkovin oranží G	31
Cvičení XII	(Špička)	
Téma	- Lipidy	31
	Úloha 1 Izolace lipidů	32
	Úloha 2 Chromatografie tukových kyselin tenkovrstevnou chromatografií	32
	Úloha 3 Stanovení celkových lipidů	33
	Úloha 4 Stanovení cholesterolu	34
Cvičení XIII	" (Burgerová)	
Téma	- Nukleové kyseliny	34
	Úloha 1 Stanovení obsahu DNA reakcí s indolem	34
	Úloha 2 Stanovení RNA v rostlinném materiálu reakcí ribosy s orcinem	35
Seznam literatury		36
Kontrolní otázky k procvičování metabolických drah	" (Burgerová)	37