

专题八 有机化合物的获得与应用

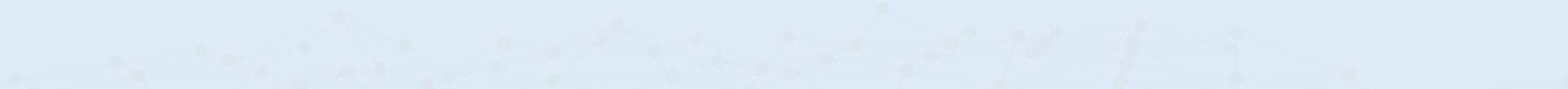
第二节 食品中的有机化合物

课时5 蛋白质和氨基酸

授课人：



学习目标

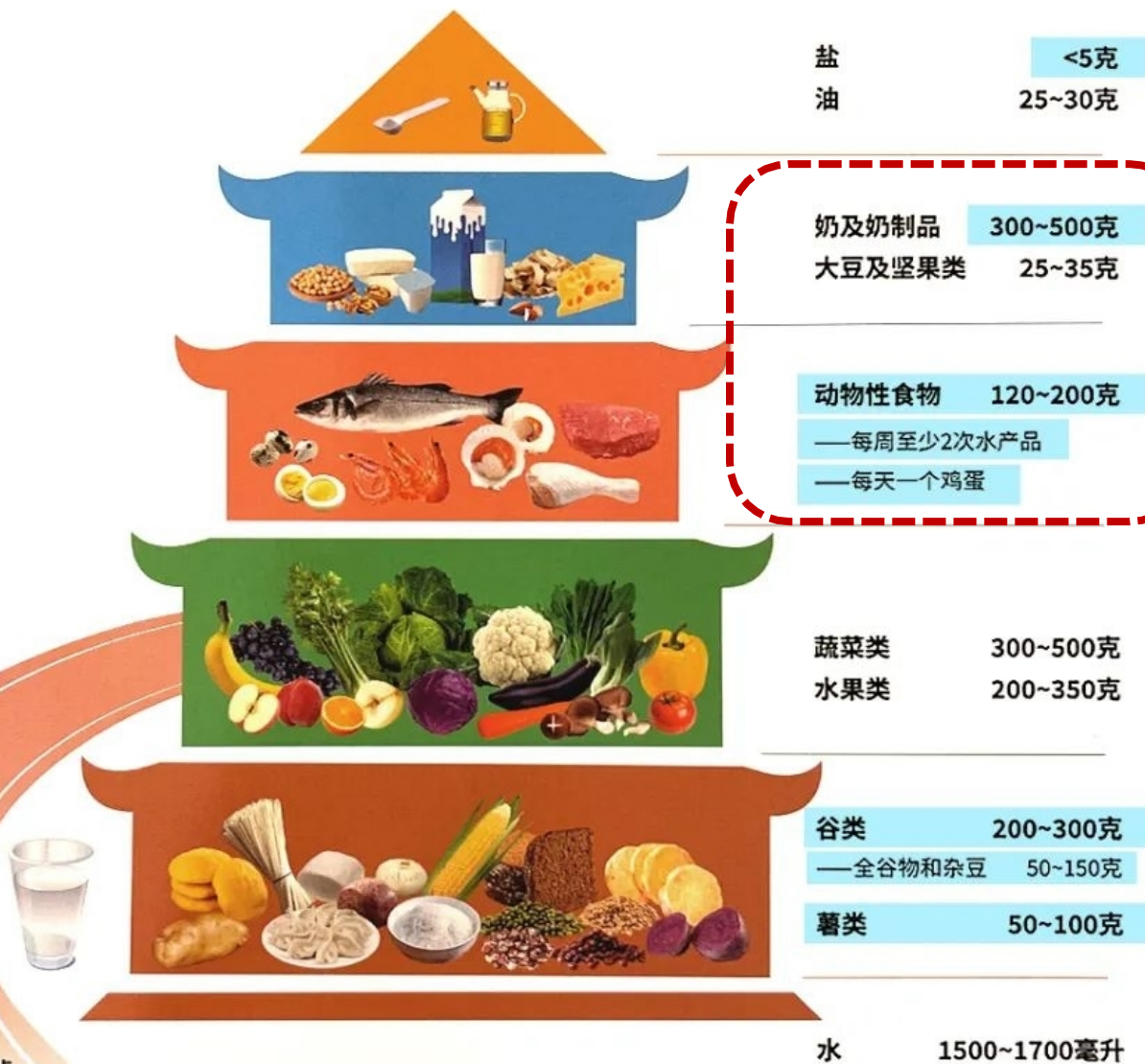
- 1.知道蛋白质的组成、重要性质和主要应用。
 - 2.知道蛋白质水解的最终产物是氨基酸，熟知常见氨基酸及其结构特点。
 - 3.结合实例认识蛋白质在生产、生活中的重要作用。
- 



中国居民平衡膳食宝塔 (2022)



每天活动6000步



富含蛋白质

一、蛋白质

(1)存在：

蛋白质**广泛存在于生命体内**，是组成细胞的基础物质。动物的肌肉、毛皮、血液等中都含有蛋白质；

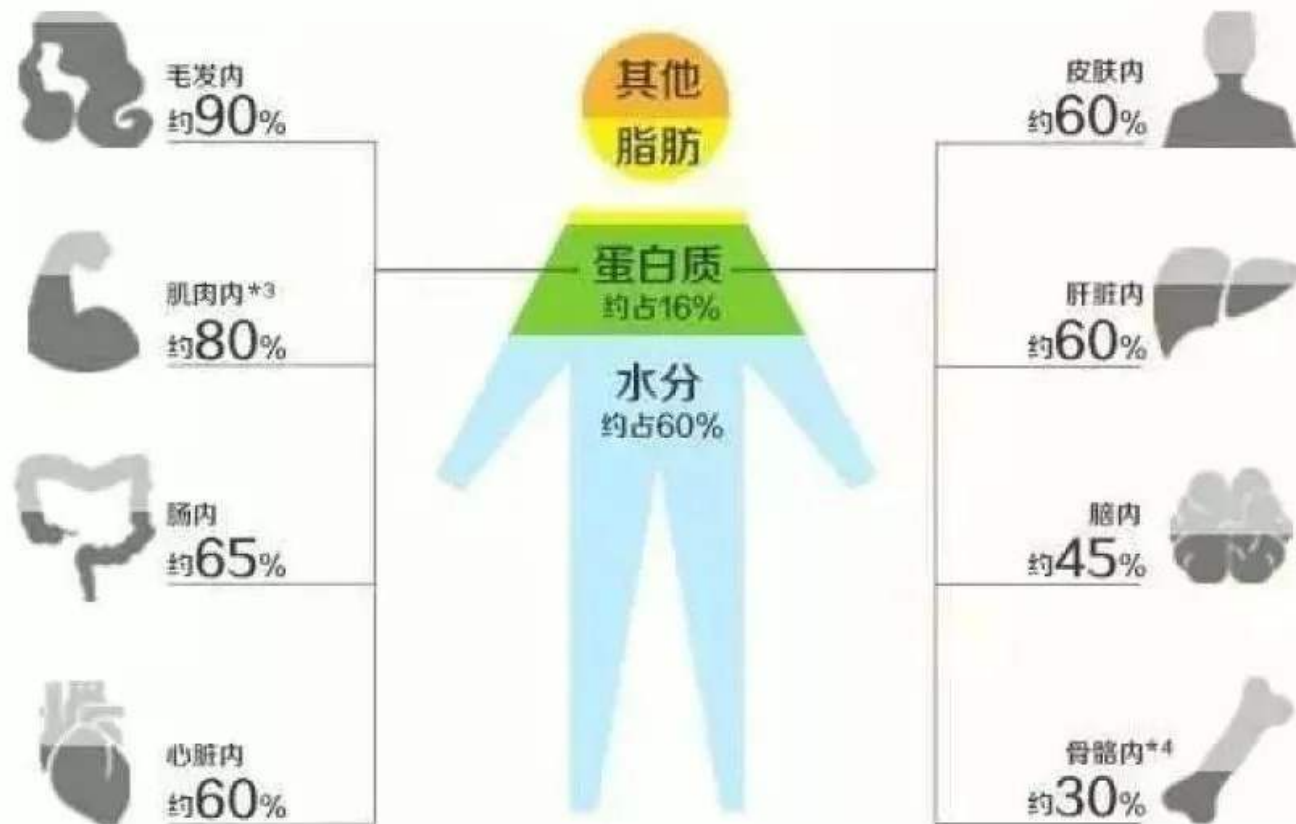
大多数酶都是蛋白质。

(2)组成：

主要由**碳、氢、氧、氮**等元素组成，属于**天然高分子化合物**。

身体的建筑师—蛋白质

体内组成成分和各部位的蛋白质比例



一、蛋白质

实验操作		实验现象	实验结论	类型
蛋白质溶液	① 加入饱和硫酸铵溶液	有白色絮状沉淀，加水溶解	浓的盐溶液能使蛋白质溶解度变小析出	盐析 物理变化 过程可逆
	② 加入饱和硫酸钠溶液	有白色絮状沉淀，加水溶解		
	③ 加热	有白色絮状沉淀，加水不溶解	加热或重金属盐等使蛋白质发生性质上的改变而聚沉	变性 化学变化 过程不可逆
	④ 加入饱和硫酸铅溶液	有白色絮状沉淀，加水不溶解		
	⑤ 加入浓硝酸并加热	有白色絮状沉淀，加热后呈黄色	蛋白质中含有苯环的氨基酸被硝酸硝化	显色反应

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/798062006010006076>