



## Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2011/12/1
<b>Tárgynév:</b>	Biokémia laboratóriumi gyakorlat
<b>Tárgykód:</b>	VEMKOKB232K
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Szerves Kémia Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	MKOK
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Skodáné Dr. Földes Rita

---

### Oktatás célja:

Az előadáson megszerzett biokémiai ismeretek elmélyítése, a biokémiai elemzés alapvető módszereinek elsajátítása

### Tantárgy tartalma:

1.Munkavédelmi szabályok ismertetése, feladatok megbeszélése 2.Szénhidrátok minőségi vizsgálata 3.Szénhidrátok mennyiségi vizsgálata 4.Aminosavak vizsgálata (minőségi és mennyiségi meghatározás) 5.Fehérjék vizsgálata (fehérjetartalmú minták készítése, fehérjék kicsapása) 6.Fehérjék vizsgálata (színreakciók, mennyiségi meghatározás) 7.Lipidek jellemző reakciói 8.Elszappanosítható lipidek vizsgálata (jódszám, elszappanosítási szám) 9.Enzimológiai vizsgálatok (az enzimreakció sebességének koncentrációfüggése) 10.Enzimológiai vizsgálatok (az enzimaktivitásra ható tényezők) 11.Enzimológiai vizsgálatok (az enzimaktivitásra ható tényezők) 12.Enzimológiai vizsgálatok (fermentáció) 13.Növényi anyagok vizsgálata (aszorbinsav-tartalom meghatározása) 14.Növényi anyagok vizsgálata (növényi festékanyagok elválasztása) 15.Végdiger: a hallgatók írásban beszámolnak az elvégzett vizsgálatok elméleti alapjairól, a biokémiában alkalmazható mérési módszerekről

### Számonkérési és értékelési rendszere:

A gyakorlatok elvégzése. Ezenkívül a hallgatóknak minden mérés előtt írásban be kell számolniuk a méréshez kapcsolódó elméleti anyagból.

### Kötelező és ajánlott irodalom:

Dr. Ábrahám Sándor, Dr. Oláh Béla, Földi Aranka, Cserépné Bendik Ildikó: Biokémiai laboratóriumi gyakorlatok. Veszprémi Egyetemi Kiadó