



Tárgytematika

| | |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Félév: | 2009/10/2 |
| Tárgynév: | Enzimes technológiák laborgyakorlat |
| Tárgykód: | VEMKBMB332E |
| Felelős szervezet neve: | Biomérnöki, Energetikai és Membrántechnológiai Kutatóintézet |
| Felelős szervezet kódja: | MKBM |
| Tárgyfelelős neve: | Dr. Gubicza László |

Oktatás célja:

A mérések célja különböző enzimes folyamatok tanulmányozása (észterezés, hidrolízis, oxidáció) egyénileg vagy 3-4 fős csoportokban.

Tantárgy tartalma:

1. Lipázos észterezés I. - alapok: (analitika) sav titrálása, Karl-Fischer, GC
2. Lipázos észterezés II. - rázatott lombikos kísérletek, kinetika, hőfokfüggés
3. Keményítő hidrolízise glükóamilázzal, nyomonkövetés (red. cukor), inhibíció
4. Pektin hidrolízise gyümölcsöknél (viszkozitás csökkenés)
5. Tojásfehérje glükóz mentesítése (GOD)

Számonkérési és értékelési rendszere:

A kijelölt mérések elvégzése, jegyzőkönyvek beadása.

Kötelező és ajánlott irodalom:

Martin Chaplin and Christopher Bucke: Enzyme Technology, Cambridge University Press, 1990
<http://www.lsbu.ac.uk/biology/enztech/> Keleti Tamás: Enzimkinetika. Budapest, Tankönyvkiadó, 1985