



## Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2014/15/2
<b>Tárgynév:</b>	Enzimes technológiák laborgyakorlat
<b>Tárgykód:</b>	VEMKBMB332E
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Biomérnöki, Energetikai és Membrántechnológiai Kutatóintézet
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	MKBME
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	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:

Aláírás:

Részvétel a laborokon, jegyzőkönyvek leadása.

Egy pótlási lehetőség.

Jegy a labor "kis Zh-k" és a záró dolgozat átlaga.

Vizsgaidőszakban javítható.

### 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