

Свойства белков

1. Горение.

Белки горят с образованием азота, углекислого газа и воды, а также некоторых других веществ. Горение сопровождается характерным запахом жженных перьев.

2. Денатурация.

Факторы, вызывающие денатурацию:

- 1). Высокая температура.
- 2). Растворы кислот, щелочей, соли тяжелых металлов: Zn, Cu, Pb, Hg и др.
- 3). Различные виды излучений.

Процесс денатурации обратим, т. е. при определенных условиях раскрученная полипептидная цепочка способна вновь закрутиться в спираль (например, при действии гормонов).