

BESTEMMELSE AF VASKEPULVERS ENZYMAKTIVITET*Materialer:*

Enzymvaskepulver
 20 ml fløde
 Pheno lrødt
 1 % stivelsesopløsning
 Jod i jodkalium
 Ur
 Objektglas på hvidt underlag
 3 spatler
 8 reagensglas
 500 ml Erlenmeyer kolbe
 Gryde
 10 g fars
 Sigte, maskevidde < 0.5 mm

Fremgangsmåde: Der laves en vaskepulveropløsning som anbefalet på pakken. Lav et vandbad på den temperatur, som anbefales på pakken.

A. Amylaseaktivitet, der opstilles følgende reaktionsblandinger:

	Glas 1	Glas 2	Glas 3
Vaskepulveropløsning, ml	10	10	0
Stivelse, ml	10	0	10
Dest. vand, ml	0	10	10

Vaskepulver tilsættes sidst. Der udtages prøve straks, derefter hvert minut, så længe det skønnes rimeligt, senere med længere mellemrum.

Prøverne overføres med spatlen til en dråbe iod i jodkalium på et objektglas på hvid baggrund, blå farve viser tilstedeværelse af stivelse. Mål hvor lang tid der går inden stivelsen er nedbrudt.

B. Proteaseaktivitet, der opstilles to reaktionsblandinger:

	Glas 1	Glas 2
Vaskepulveropløsning, ml	10	0
Dest.vand, ml	0	0
Fars, g	5	5

Vej efter 2 timer hvor meget kød, der ikke kan passere sigten. Den forsvundne kødmængde er et mål for proteaseaktivitet.

C. Lipaseaktivitet, der opstilles to reaktionsblandinger:

	Glas 1	Glas 2
Vaskepulveropløsning, ml	10	10
Dest. vand, ml	0	10
Fløde, ml	10	10
Pheno lrødt, dråber	10	10

Der tages tid på, hvor længe det varer, inden de ved fedtspaltningen frigivne syrer, har gjort

opløsningen sur (gul).