

Fordøjelse af protein

Materialer:

Små kødstykker

Maveprotease (pepsin), pulver med 2000 FIP/g = 30.000 units/g

1 M HCl

3 plasticposer

Termostat, 40° C

Fremgangsmåde:

Der fremstilles følgende reaktionsblandinger:

	1	2	3
Kød	0 g	75 g	75 g
Vand	825 ml	750 ml	750 ml
1 M HCl	75 ml	75 ml	75 ml
Maveprotease	4 g	4 g	0 g

Hver reaktionsblanding overføres til en ren plasticpose, der lukkes med en tæt og holdbar knude. Det kan være fornuftigt at sikre sig med en knude også i bunden af posen. Plasticposerne mærkes.

Plasticposerne (de kunstige "mavesække") lægges i termostaten og de æltes så ofte som muligt.

Efter 2 timer filtreres reaktionsblandingen gennem en fin sigte.

Den kødmængde, der ikke går gennem sigten vejes.

Den kødmængde, der er gået gennem sigten, tages som mål for fordøjelsen.

Diskussion:

1. Hvorfor sammensættes de tre reaktionsblandinger som gengivet i tabellen?
2. Hvorfor skal plasticposernes æltes?
3. Termostaten sættes til 40°C. Er det en rimelig temperatur at vælge?
4. Er det rimeligt, at den kødmængde, der går gennem sigten, tages som et mål for fordøjelsen? Begrund dit svar.