

Fraktioneret udfældning af proteiner

En frisk hønseæggehvide undersøges. Bortset fra æggestrengene er alle proteiner i opløsning (kolloid opløsning). Ved hjælp af en glasspatel blandes æggehviden med 250 ml vand i et bægerglas. Derved falder opløsningens saltindhold og globulinerne udfældes; denatureres. Albuminerne er dog stadig i opløsning, hvilket kan påvises med nogle af proteinreaktionerne (se forrige øvelse).

Opløsningen med de udfældede globuliner fordeles på to bægerglas. Et par gram NaCl sættes til den ene opløsning under omrøring. Sammenlign bagefter indholdet i de to glas. Var globulinernes udfældning reversibel eller irreversibel? (eksperimentet kan let udføres derhjemme i køkkenet)

.....

Marker i tabellen opløselighedsforholdene for de to typer af proteiner.

	Vand	NaCl
Albumin		
Globulin		