

3-AMALIYOT ISHI. SIKLIK AMINOKISLOTALARGA O'TKAZILADIGAN KSANTOPROTEIN REAKTSIYASI

Ko'pchilik oqsil eritmalari konsentrlangan nitrat kislota bilan reaksiyaga kirishib, sariq yoki to'q sariq rang beradi. Bu reaksiyaga oqsil molekulasidagi aromatik halqali aminokislotalarga xos bo'lib, ular nitrat kislota bilan o'zaro reaksiyaga kirishib, sariq rangli nitrobirikmalarni hosil qiladi. Jelatina oqsili tarkibida aromatik aminokislotalar bo'lmaganligi sababli u ksantoprotein reaksiyasiga kirishmaydi.

Tekshiriluvchi material: oqsil eritmasi, 1% li jelatina eritmasi, bug'doy oqsili

Reaktivlar: konsentrlangan nitrat kislota, natriy gidroksidning 20% li eritmasi yoki konsentrlangan ammiak

Kerakli anjomlar: probirkalar, shtativlar, pipetkalar

Ishning bajarilishi

3 ta probirka olib, birinchisiga 1 ml tuxum oqsilidan, ikkinchisiga 1 ml bug'doy oqsilidan, uchinchisiga 1 ml jelatina quyiladi. Har uchala probirkaga 0,5 ml dan kuchli nitrat kislotadan qo'shiladi.

Probirkalar sekinlik bilan qizdirilsa, birinchi va ikkinchi probirkalarda sariq rang paydo bo'ladi. Uchinchi probirkada esa rang o'zgarmaydi. Probirkalar sovutilib, har biriga konsentrlangan ammiak yoki 20% li natriy gidroksid erimtasidan 1 ml dan qo'shiladi. Probirkadagi sariq rang, to'q sariq rangiga aylanadi, chunki dinitrotirozinning natriyli yoki ammoniyli tuzi hosil bo'ladi.