

Enzymy i proces trawienia

Niezobowiązująca informacja z www.conatex.pl z dn. 04.04.2025/DE1

Nr art.: 1213012



to strony z
produktem

676,99 zł brutto

Żadna żywność na świecie nie jest przydatna, jeśli organizm ludzki nie jest w stanie wydobyć z niej składników odżywczych. Zadanie pozwala uczniom wystawić trzy składniki odżywcze (węglowodany, białka i lipidy) na działanie różnych enzymów trawiennych. Próbki te porównuje się ze składnikami odżywczymi, do których nie dodano żadnych enzymów, i przeprowadza się testy chemiczne w celu ustalenia, czy enzymy skutecznie trawiły substancje. Wykonując doświadczenie, uczniowie zrozumieją nie tylko znaczenie układu pokarmowego, ale także kluczową rolę, jaką enzymy odgrywają w uwalnianiu składników odżywczych z pożywienia i przekształcaniu ich w nadającą się do przyswojenia przez organizm formę. Zestaw zawierają wystarczającą ilość materiału dla 15 grup.

Zawartość:

- 1 x 5,25 g pankreatyny, sole żółciowe
- 1 x 2,5 g proszku jajecznego z albuminy
- 1 x 2,5 g uwalnianej skrobi
- 1 x 1,0 g pepsyny 1:10 000
- 1 x 0,25 g proszku bakteriologicznego amylazy
- 1 x 25 ml roztworu wodorotlenku sodu 0,1 N
- 1 x 25 ml kwasu solnego 0,1 N
- 1 x 25 ml biuretu do testu białkowego
- 1 x 25 ml 1% fenoloftaleiny
- 1 x 25 ml rozcieńczonego roztworu Lugola
- 1 x 25 ml czystej oliwy z oliwek
- 10 na zestaw, plastikowych pipet z podziałką

Podręcznik dla nauczyciela i instrukcje do nauki dla uczniów/studentów w j. niemieckim