

Enzyme und Verdauungsprozess

Unverbindliche Artikelinformationen aus www.schuchardt-lehrmittel.de vom 25.11.2024/DE5

Bestellnummer: 71213012



zum Artikel im
Webshop



121,00 € zzgl. MwSt.

Alle Lebensmittel der Welt nützen nichts, wenn der menschliche Körper nicht in der Lage ist, daraus Nährstoffe zu extrahieren. Mit dieser Aufgabe können Studenten drei Nährstoffe (Kohlenhydrate, Proteine und Lipide) verschiedenen Verdauungsenzymen aussetzen. Diese Proben werden mit Nährstoffen verglichen, denen keine Enzyme hinzugefügt wurden, und es werden chemische Tests durchgeführt um zu bestimmen, ob die Enzyme bei der Verdauung der Stoffe Wirkung gezeigt haben. Mit Abschluss der Aufgabe werden die Schüler/Studenten nicht nur die Bedeutung des Verdauungssystems verstehen, sondern auch die entscheidende Rolle, die Enzyme bei der Freisetzung von Nährstoffen aus Nahrungsmitteln und deren Umwandlung in eine für den Körper nutzbare Form spielen. Die Sätze enthalten ausreichend Material für 15 Gruppen.

Lieferumfang:

- 1 x 5,25 g Pankreatin, Gallensalze
- 1 x 2,5 g Albumin Eipulver
- 1 x 2,5 g lösbare Stärke
- 1 x 1,0 g Pepsin 1:10.000
- 1 x 0,25 g Amylase bakteriologisches Pulver
- 1 x 25 ml Natronlauge 0,1 N
- 1 x 25 ml Salzsäure 0,1 N
- 1 x 25 ml Biuret für Eiweißtest
- 1 x 25 ml Phenolphthalein 1% lpa
- 1 x 25 ml Iki verdünnte Lugolsche Lösung
- 1 x 25 ml reines Olivenöl
- 10 pro Satz Pipette mit Maßeinteilung aus Kunststoff

Lehrerhandbuch und Kopiervorlagen der Studienanleitung für die Schüler/Studenten auf Englisch