**Badanie wpływu roztworu soli kuchennej na białko**

**jaja kurzego**



Przygotuj: stężony roztwór soli kuchennej (sól rozpuszczona w niewielkiej ilości wody), wodę destylowaną,

białko jaja kurzego, dwie probówki, pipetę.



Instrukcja wykonania:

1. Wlej do obu probówek 3 cm3 białka jaja kurzego.

2. Do pierwszej probówki dodaj kilka kropli stężonego roztworu soli kuchennej (NaCl), a do drugiej probówki dodaj tyle samo kropel wody.

3. Zaobserwuj zmiany, które zaszły w obu probówkach.

4. Następnie do każdej z probówek dodaj 10 cm3 wody destylowanej.

5. Porównaj wygląd substancji znajdujących się w obu probówkach.

**1.** Sformułuj problem badawczy i hipotezę do podanego doświadczenia.

Problem badawczy: ……………………………………………………………………………………………………………………………………………..

Hipoteza: ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

**2.** Określ, która probówka stanowiła próbę kontrolną, a która – próbę badawczą.

Próba kontrolna: ………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

Próba badawcza: …………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**3.** Opisz, jakie możesz zaobserwować w obu probówkach.

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**4.** Sformułuj wniosek do wykonanego doświadczenia.

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….