

# HF-BROBYGNING

## LABORANT, SLAGELSE

### 1 Enzymaktivitet og proteinstabilitet

Vi laver et forløb baseret på proteiners struktur og stabilitet. Vi undersøger effekten af en lang række forhold (ion styrke, hydrofob interaktioner, specifikke inhibitorer, pH mv) på stabilitet og aktivitetsenzymer fra fødevarer.

#### Dag 1 – på HF/VUC

- En introduktion til aminosyrer, proteinfoldning og stabilitet. Herunder brintbindinger, ladning (og pHs indvirkning herpå), hydrofobe interaktioner, og temperatur.
- Enzymaktivitet: Hvad er enzymer, hvordan fungerer de. Grundlæggende kinetik (ikke til at kunne regne på, bare hvad det er)

#### Dag 2 - i laborant uddannelsens laboratorie på Zealand

- Forsøg med enzymaktivitet, og stabilitet af almindelige proteiner og enzymer i fødevarer (f.eks. peberod (enzymer)).

#### Dag 3 – på HF/VUC

- Databehandling og præsentation- de studerende skal ud fra deres undervisning fra dag 1 forklare deres resultater på dag 2.
- Kontaktperson: Lars Kjær (lakj@zealand.dk)