



**ZAGADNIENIA NA SPRAWDZIANY WEJŚCIOWE Z BIOCHEMII – SEMESTR ZIMOWY 2026/2027**  
**DLA KIERUNKU LEKARSKIEGO**

**Ćwiczenie 1. ANALIZA JAKOŚCIOWA AMINOKWASÓW I BIAŁEK**

- Zasada reakcji chem. wykonywanych podczas ćwiczeń: reakcja z ninhydryną, ksantoproteinowa, Adamkiewicza-Hopkinsa, Sakaguchi, cystynowa, biuretowa, denaturacja białek, reakcje wytrącania białek (wysalanie), amfoteryczne właściwości białek
- Wzory, nazwy i cechy charakterystyczne aminokwasów wchodzących w skład białek.
- Klasyfikacja aminokwasów według budowy i właściwości ich łańcuchów bocznych.
- Budowa, znaczenie i właściwości wiązania peptydowego.
- Rysowanie krótkich peptydów, w tym glutationu.
- Przykłady peptydów o znaczeniu fizjologicznym: glutation, hormony peptydowe.

**Ćwiczenie 2. ANALIZA ILOŚCIOWA BIAŁEK**

- Zasada reakcji wykonywanych podczas ćwiczeń: oznaczanie stężenia białka metodą biuretową i metodą Lowry'ego.
- Pojęcie krzywej kalibracyjnej i współczynnika kalibracji.
- Przeliczanie stężenia białka w rozcieńczonym roztworze.
- Białka – klasyfikacja, charakterystyka struktury I, II, III i IV-rzędowej.
- Charakterystyka  $\alpha$ -helisy i  $\beta$ -harmonijki.
- Cechy struktury I, II, III i IV-rzędowej kolagenu, mioglobiny, hemoglobiny, prionów, immunoglobulin

**Ćwiczenie 3. ANALIZA JAKOŚCIOWA I ILOŚCIOWA SKŁADNIKÓW KRWI**

- Zasada reakcji wykonywanych podczas ćwiczeń: reakcja benzydynamowa, ilościowe oznaczanie Hb metodą cyjano-methemoglobinową, wykrywanie żelaza w hemoglobinie, otrzymywanie kwaśnej i zasadowej hematyny, wykrywanie lipidów we krwi
- Mechanizm łączenia tlenu z mioglobina i hemoglobina.
- Wpływ różnych czynników na wiązanie hemoglobiny z tlenem.
- Rodzaje i pochodne hemoglobiny.
- Efekt Bohra i Haldena.
- Charakterystyka i funkcje białek osocza krwi.

**Ćwiczenie 4. IZOLACJA BIAŁEK Z MATERIAŁU BIOLOGICZNEGO**

- Zasada izolacji i oczyszczania preparatu inwertazy z drożdży.
- Izolacja i oczyszczanie preparatu białkowego – podstawowe metody.
- Pojęcie aktywności właściwej preparatu enzymatycznego.
- Enzym – budowa, cechy, sposoby tworzenia kompleksu enzym-substrat.
- Jednostki aktywności enzymatycznej.
- Klasyfikacja enzymów.

## **Ćwiczenie 6. KINETYKA ENZYMATYCZNA**

- Kinetyka i mechanizm reakcji enzymatycznej.
- Wyznaczanie  $K_m$  i  $V_{max}$  z krzywej Michaelisa-Menten i wykresu Lineweavera-Burke'a.
- Regulacja aktywności enzymów.
- Rodzaje inhibicji i wpływ inhibitora kompetycyjnego i niekompetycyjnego na wartości  $K_m$  i  $V_{max}$  (przebieg wykresów Michaelisa-Menten i Lineweavera-Burke'a).

## **Ćwiczenie 7. ANALIZA JAKOŚCIOWA I ILOŚCIOWA WYBRANYCH WITAMIN**

- Zasada reakcji chem. wykonywanych podczas ćwiczeń: wykrywanie witamin A, D, C, kolorymetryczne oznaczanie stężenia witaminy C.
- Wzory witamin rozpuszczalnych w wodzie i tłuszczach, rola pełniona przez nie w organizmie człowieka.
- Hipo- i hiperwitaminozy.
- Nazwy i wzory koenzymów i funkcje pełnione przez koenzymy w reakcjach enzymatycznych.

## **Ćwiczenie 8. WYBRANE WŁAŚCIWOŚCI SOKÓW TRAWIENNYCH**

- Zasada reakcji chem. wykonywanych podczas ćwiczeń: wykrywanie aktywności amylazy trzustkowej, trypsyny, lipazy, wykrywanie białka i mucyny w ślinie, wykrywanie reszty cukrowej w mucynie, oznaczanie kwasowości soku żołądkowego, wykrywanie kwasów żółciowych.
- Enzymy uczestniczące w trawieniu węglowodanów, lipidów, białek i kwasów nukleinowych.
- Skład i rola soków trawiennych.
- Synteza i rola kwasu solnego.
- Pojęcie kwasowości soku żołądkowego: całkowita, wolna, związana.
- Rola kwasów żółciowych w procesie trawienia.
- Pierwotne i wtórne kwasy żółciowe.