

## Themenkreis 21 Nahrungsmittel

**Versuch 21.16 Verdauung von Eiweiß****Sicherheit:** Schutzbrille!**Entsorgung:** problemlos**Info**

Pepsin ist das Eiweiß abbauende Enzym des Magensaftes. Die optimale Wirkung liegt bei  $\text{pH} = 2$ , der Magensaft hat etwa  $\text{pH} 1,8$ . In alkalischer Lösung wird Pepsin zerstört, in neutralem Medium ist es unwirksam.

**Durchführung**

- Erwärme ein 400 mL Becherglas halbvoll mit Wasser auf etwa  $36 - 38^\circ\text{C}$  (Wasserbad).
- Löse in einem RG zwei Spatelspitzen Pepsin in 10 mL Wasser.
- Berechne vier RG vor: Drei RG werden mit 2 mL Eiklarlösung, das erste zusätzlich mit 2 mL Pepsin, das zweite mit 2 mL verd. Salzsäure und das dritte und vierte mit je 2 mL Pepsin und 2 mL verd. Salzsäure versetzt. In das vierte Glas gibt man als Eiweißkomponente etwas Kochfisch (z.B. von einem Fischstäbchen).
- Setze alle vier RG in das erwärmte Wasserbad. Dauer ca. 30 Minuten.  
Ergebnis ?

