

השתלמות לבורנטים, חנוכה תש"ף – דצמבר 2019

פעילות אנזים פרוטאז בסוגי פירות שונים

(מבוסס על בגרות מעבדה בביולוגיה תשע"ח בעיה 4-6)

הכנת צלחות פטרי עם ג'לטין

- ל-12.5 ג' אבקת ג'לטין הוסף מים מזוקקים עד לנפח 250 מ"ל. הוסף אבקת צבע מאכל לתוך התמיסה.
- סמן בצלחות פטרי סימן בגובה של 5 מ"מ מהתחתית.
- העבר את התמיסה לארלנמאייר, וחמם על פלטה תוך ערבוב מתמיד עד לטמפרטורה 50°C.
- מזוג את התמיסה לצלחות הפטרי המסומנות.
- העבר את הצלחות למקרר. הג'לטין נקרש רק בטמפרטורה מתחת ל 10°C.

הכנת באריות

בכל צלחת פטרי ניתן לקדוח 6 באריות עם קודח פקקים בקוטר 8.5 מ"מ. חמש באריות למיצוי ובארית למים באמצע (בקרה).
לכל בארית יש להוסיף 5 טיפות של מיצוי שהוכן מראש.

הכנת מיצוי

הכנת מיצוי מפירות שונים. ידוע שבאננס ובקיווי יש פעילות פרוטאזות.
מתוך מצגת Fruit Ripening and Protease Activity / Janet Byun

