

ביוכימיה למדעי החקלאות (מענה חלקי)

פרק 2 - חומצות אמינו, פפטידים וחלבונים

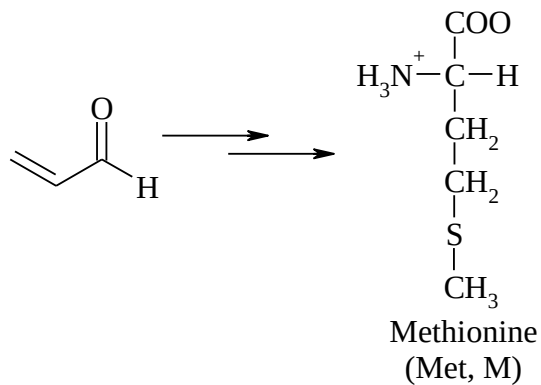
תוכן העניינים

1. כללי 1

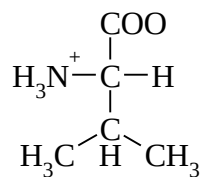
חומצות אמינו, פפטידים וחלבונים:

שאלות:

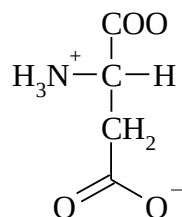
(1) הכן את חומצת האמינו מתיונין מחומר המוצא הבא:



(2) פרטו את שלבי סינטזת גבריאל לקבלת ואלין:



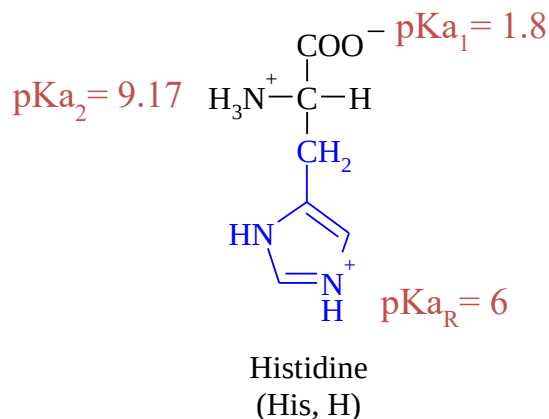
(3) פרטו את שלבי סינטזת גבריאל לקבלת חומצה אספרטית:



(4) ענה על הסעיפים הבאים :

א. רשום/י את הצורות השונות של חומצת האמינו היסטידין במעבר מ-pH חומצי לניטרלי ולבסיסי.

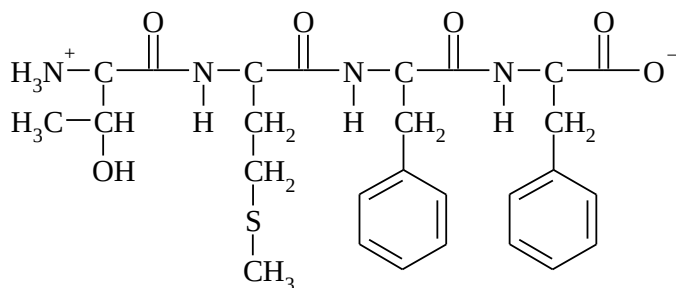
ב. חשבו את הנקודה האזואלקטרית :



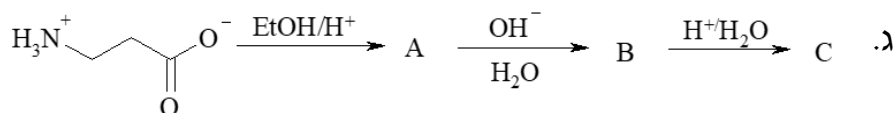
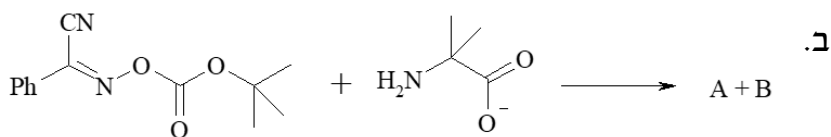
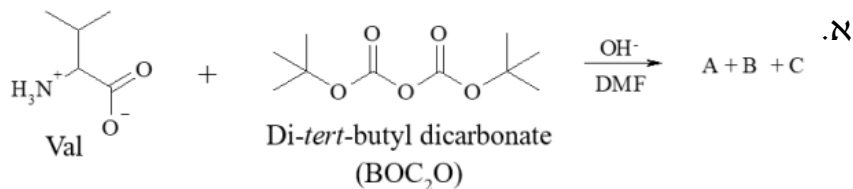
(5) ענה על הסעיפים הבאים :

א. רשמו את רצף חומצות האמינו בפפטיד הנתון. ציין את הקצה ה-N טרמינלי וה-C טרמינלי.

ב. הציעו 2 פפטידים נוספים בעלי אותו הרכב חומצות אמינו.



(6) קבע את תוצרי התגובות הבאות :



7) ענה על הסעיפים הבאים :

א. פרטו את שלבי הסינטזה של Met-Val.

ב. פרטו את שלבי הסינטזה של Val-Met.

8) כיצד תסנתז את הרצף Ser-Leu-Ala בפאזה מוצקה?