**Koło przyrodnicze. Patryk Frączkowski kl. VB**

**Doświadczenie z białkiem jaja kurzego.**

Gdy do trzech szklanek wbijemy białko jaja kurzego następnie:

 - do pierwszej dodamy gorącą wodę wówczas białko szybko się ścina na dnie szklanki powstają skrzepy a woda jest biała,

- do drugiej szklanki z białkiem jaja kurzego gdy, dodamy zimną wodę praktycznie nic się nie zmienia woda staje się jedynie lekko mętna,

- do trzeciej szklanki z białkiem jaja kurzego, gdy dodamy alkohol wówczas białko również się ścina i woda robi się biała jak kreda,

**Wniosek:** Białko jaja kurzego ulega nieodwracalnym zmianom pod wpływem wysokiej temperatury i alkoholu. Woda nie wpływa na białko jaja kurzego.



Zdjęcie z reakcją białka jaja kurzego po dodaniu alkoholu.



Zdjęcie pokazujące co się dzieje z białkiem jaja kurzego, gdy dodamy zwykłą wodę.



Zdjęcie pokazujące reakcję białka jaja kurzego bo dodaniu gorącej wody.