

Nedbryting av melkefett

I dette forsøket skal du undersøke betydningen av lipase og gallesalt for nedbryting av melkefett.

Utstyr

- 4 reagensrør
- begerglass
- pipetter
- lipaseløsning
- gallesaltløsning
- helmelk
- fenolftalein
- 0,1 mol/L NaOH

Fremgangsmåte

1. Ta 30 mL H-melk i et begerglass og tilsett 2,5 mL fenolftalein som indikator.
2. Gjør melken basisk ved å tilsette 5 mL 0,1 mol/L NaOH. Fargen på melken skal nå bli rosa. Dersom den ikke blir rosa, tilsetter du NaOH dråpevis til fargen blir rosa.
3. Sett fire reagensrør i et stativ og merk dem 1 - 4.
4. Rørene tilsettes følgende:

Rør nr.	1	2	3	4
Innhold	Mengde (mL)			
Basisk melk med fenolftalein	6	6	6	6
Vann	-	1	1	2
Gallesalt	1	-	1	-
Lipase	1	1	-	-

5. Mål tiden det tar før fargen forsvinner i de ulike fargene.

Resultater og diskusjon

- Før resultatene i en tabell.
- Regn ut hastigheten på lipasens nedbrytning av melkefett (mL melk/min) alene og i nærvær av gallesalt.
- Fremstill dataene grafisk.
- Hvor stor effekt (i %) har gallesaltet på nedbrytningen av melkefettet?
- Forklar hva som har skjedd.