

# THÍ NGHIỆM VỀ ENZIM CATALAZA

## I. Thí nghiệm với enzym catalaza

1. Lát khoai tây sống ở nhiệt độ phòng thí nghiệm và lát khoai tây chín có sự khác nhau về lượng khí thoát ra vì: trong lát khoai tây sống có chứa enzym catalaza, còn lát khoai tây chín enzym đã bị biến tính và bất hoạt do được đun ở nhiệt độ cao.

2. Cơ chất của enzym catalaza là  $H_2O_2$

3. Sản phẩm tạo thành sau phản ứng có enzym catalaza xúc tác là:  $O_2$  và  $H_2O$

4. Nhiệt độ thấp làm giảm hoạt tính của enzym

### Kết quả

Lát khoai tây sống: sủi nhiều bọt trắng → Chứa nhiều enzym catalaza.

Lát khoai tây chín: không có bọt → không còn enzym catalaza do đã bị phá hủy bởi nhiệt độ cao.

Lát khoai tây ngâm lạnh: sủi ít bọt trắng → hoạt tính catalaza giảm trong điều kiện nhiệt độ thấp.