**Демонстрационный опыт.**

**Цель:** изучить действие раствора соляной кислоты на белки.

**Оборудование:** колба, полусваренный куриный белок, раствора соляной кислоты, чаша с теплой водой.

**Ход работы.** В пробирку с полусваренным куриным белком дольем немного слабого раствора соляной кислоты и поместим ее в чашу, в теплую воду.(38-39 С). Температура человеческого организма. Через 20-30 мин хлопья белка исчезнут.

**Вывод:** под действием раствора **соляной кислоты** - молекулы белков в кислой среде распадаются на различные аминокислоты.