

Praktikum "Qualitative und quantitative Analyse von Proteinen"

Proteine sind biologische Makromoleküle unterschiedlichster Größe, die aus 20 verschiedenen Aminosäuren aufgebaut sind und verschiedenste Aufgaben erfüllen. Sie regulieren zum Beispiel unseren Stoffwechsel und unser Immunsystem, bilden als Strukturproteine aber auch Haare und Fingernägel. Jeder Organismus besitzt eine spezifische Auswahl an Proteinen verschiedenster Funktionen und kann somit über seinen Proteinfingerprint identifiziert werden. In diesem Praktikum isolieren wir qualitativ die Proteine aus verschiedenen bekannten und unbekannten Lebensmitteln, tierischen und pflanzlichen Ursprungs. Wir trennen sie in der Gelelektrophorese nach ihrer Größe auf und machen sie durch Färbung sichtbar. Die Jugendlichen identifizieren anhand des Proteinfingerprints aus welchem Organismus die unbekannten Lebensmittel stammen. Proteinreiche Nahrung wird als gesundheitsfördernd und leistungssteigernd beworben. Im quantitativen Teil des Praktikums bestimmen wir den Gesamtproteingehalt eines Nahrungsergänzungsmittels mittels Photometrie.

Dauer: 1 Tag

Termine, Preise und Buchungsmöglichkeit

[zur aktuellen Terminübersicht mit Preisangabe und Buchungsmöglichkeit](#)

Änderungen vorbehalten | Stand: 11.11.2025 08:24 Uhr

Kontakt und Beratung

Fachliche Fragen: [Dr. Christine Scholl](#)

Administration, Beratung: [Frau Marjana Serdariusic](#)