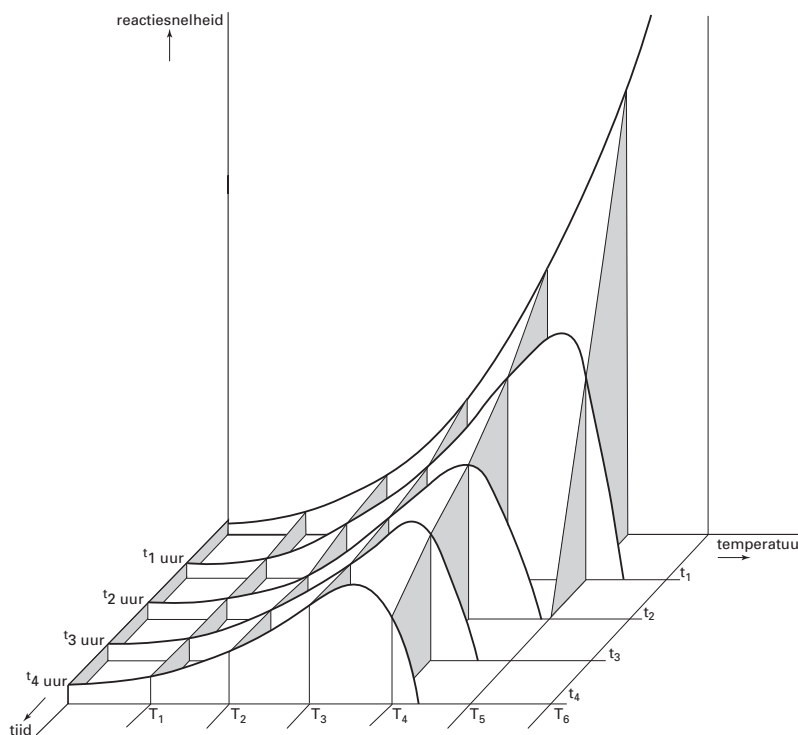


Enzymwerking

De reactiesnelheid in een bepaalde enzymoplossing wordt bepaald op de tijdstippen t_1 , t_2 , t_3 en t_4 , bij de temperaturen T_1 , T_2 , T_3 , T_4 , T_5 en T_6 . De maat voor de reactiesnelheid is de hoeveelheid substraat die door de enzymoplossing binnen een vastgesteld tijdsinterval wordt omgezet. Voor de metingen bij een bepaalde temperatuur, op de verschillende tijdstippen, wordt steeds enzymoplossing gebruikt van een voorraad die gedurende de aangegeven tijd bij de desbetreffende temperatuur werd bewaard. De hoeveelheid enzymoplossing is bij iedere meting gelijk en er is steeds een overmaat substraat aanwezig. Het resultaat van de metingen is in het driedimensionale diagram in afbeelding 25 weergegeven.

afbeelding 25



bewerkt naar: J.E. van der Pluym e.a., *Biothema 2 Voeding en voedselvertering*, Zutphen, 1975, 119

De optimumtemperatuur voor de werking van de enzymoplossing wordt bestudeerd voor de perioden t_1 tot en met t_4 .

- 3p 38 □
- Neemt de optimumtemperatuur in de periode t_1 – t_4 af, blijft deze gelijk of neemt deze toe?
 - Leg je antwoord uit.
 - Betrek in je uitleg de moleculaire structuur van enzymen.