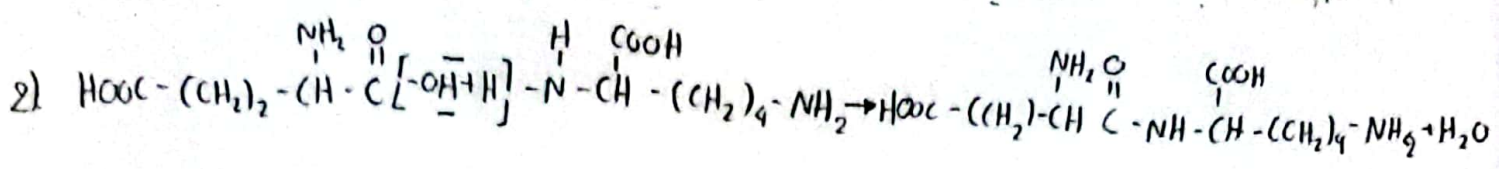
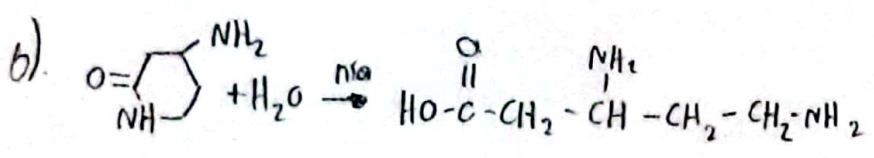


1) เมทา X คือ โอลีน ส่วน y คือ กรดไขมันกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง ปฏิกริยาที่ ก่อกวนได้จึงเป็น ปฏิกริยาเอสเทอร์ไฮโดลิก



3) การลดความดัน โอลีนที่มีอะมโนเปปไทด์ จึงไม่ทำปฏิกิริยากับสารละลาย $\text{CuSO}_4 / \text{NaOH}$ เมื่อใช้สารละลายแล้ว ได้จุดตกของโปรตีนจึงทำปฏิกิริยากับสารละลาย CuSO_4 เกิดตะกอนสีแดงของ Cu_2O ทำการโปรตีนไม่ทำปฏิกิริยากับสารละลายไฮโดลิก



- 8) ข้อ 1 ถูกเพราะ ที่อุณหภูมิ 35°C และ pH 6-9 เกิดสารละลายขึ้น
- ข้อ 2 ถูก เพราะ ที่อุณหภูมิ 80°C และ pH 3 และ 9 ไม่เกิดสารละลาย = โอลีนจึงเกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างสมบูรณ์
- ข้อ 4 ถูก เพราะที่ pH 5 เกิดสารละลายมากกว่าที่ pH 4 เปรียบที่ pH 5 โอลีนจึงเกิดการเปลี่ยนแปลงน้อยกว่าที่ pH 4

1) x : โปรตีน y : คาร์โบไฮเดรต z : ไขมัน

2) 2 : 0.0 , 3 : 0.0

3) A = 4Fe , B = O₂ , C = 2Fe₂O₃

4) เมื่อจากการเกิดปฏิกิริยากับ CuSO₄ ในรูป คือการทดสอบโปรตีน ซึ่งเกิดผล: เมฆโปรตีนขาวใส

a) 1 : 1 = 1.0 , 2 : 1 = 1.0

b) A = โปรตีน , B : คาร์โบไฮเดรต , C : ไขมัน

5) 4 จุด แก่โปรตีน (H₂-OH + HOC^O-R₁)

6) 1, 3 จุด

7) 2 โปรตีน เป็นเส้นตรงโปรตีน