

生物化学考试辅导蛋白质的沉淀执业医师资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/511/2021\\_2022\\_E7\\_94\\_9F\\_E7\\_89\\_A9\\_E5\\_8C\\_96\\_E5\\_c22\\_511473.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/511/2021_2022_E7_94_9F_E7_89_A9_E5_8C_96_E5_c22_511473.htm) 蛋白质的沉淀（一）概念 蛋白质自溶液中析出的现象称为沉淀。（二）沉淀的原理 破坏蛋白质胶体溶液的两个稳定因素颗粒表面的电荷和水化膜，即可使蛋白质沉淀。（三）常用的方法 1. 盐析 蛋白质溶液中加入大量中性盐使蛋白质沉淀的方法称为盐析。常用的中性盐有硫酸铵、硫酸钠和氯化钠等。一般用盐析法分离出的蛋白质不变性，再经透析除去盐，即可得到纯化的、保持原活性的蛋白质。 2. 有机溶剂 乙醇、丙酮等极性较强的有机溶剂加入蛋白质溶液中可使蛋白质沉淀。 百考试题网站整理 3. 重金属盐 当溶液pH值大于等电点时，蛋白质电离成负离子，可与重金属离子如Cu<sup>2+</sup>、Hg<sup>2+</sup>、Pb<sup>2+</sup>、Ag<sup>+</sup>等结合成不溶性蛋白盐沉淀。 "#F8F8F8" 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。 详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)