

Wykrywanie związków organicznych metodą eksperymentalną:

związek organiczny	problem badawczy	materiały	wykonanie	wynik
białko	Wykrywanie wiązań peptydowych – reakcja biuretowa	Woda, 10%NaOH, CuSO ₄	Do probówki z białkiem jaja wlać 3ml NaOH, wkraplać mieszając CuSO ₄	Fioletowe zabarwienie roztworu
	Wykrywanie białek w materiale zwierzęcym	Białko jaja, płyn Lugola, woda	Do 3ml wodnego roztworu białka dodać 3ml płynu Lugola	Żółte zabarwienie roztworu
skrobia	Wykrywanie skrobi	Płyn Lugola	Kroplimy płyn Lugola do próbki	Granatowe zabarwienie
glukoza i fruktoza	Wykrywanie cukrów prostych (o właściwościach redukujących!)	Odczynnik Fehlinga, palnik	Do probówki dodajemy odczynnik, ogrzewamy do zagotowania	Ceglaste (czerwone) zabarwienie roztworu
tłuszcze	Wykrywanie tłuszczów	Odczynnik Sudan III	Dodanie odczynnika	Czerwone zabarwienie

Czynniki wpływające na aktywność enzymatyczną:

- pH
- temperatura
- obecność soli (kofaktory niektórych enzymów)
- stężenie substratu
- obecność inhibitorów lub aktywatorów

Czynniki wpływające na intensywność transpiracji:

- dostępność wody w glebie
- wilgotność powietrza
- temperatura
- wiatr