Denaturácia enzýmov (Enzyme Denaturation) :)

Štrukturálne zmeny enzýmu, týkajúce sa rozvinutia peptidových reťazcov a znižujúce rozpustnosť enzýmu.

Vyvoláva ich vyššia teplota alebo rôzne chemické látky.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania