## 1318Y\_Rus\_Q2017\_Yekun imtahan testinin sualları

## Fənn: 1318Y Qida kimyası

1 .	Вещес	тва, попадающие извне после химических превра¬ще¬ний, во что не превращаются?
	$\bigcirc$	в нуклеиновые кислоты
		в белки
		в фуллерены
	$\bigcirc$	в углеводы
	$\circ$	в жиры
2	Предм	ет биологии и объект изучения.
	$\bigcirc$	изучение химического состава живого организма, химических реакций крови
	Ŏ	изучение состава циклических соединений в живом организме
	Ŏ	изучение способа получения органических соединений, входящих в состав живого организма
	Ŏ	изучение закономерностей между биологией и химией
		изучение химического состава живого организма и химических превращений их жизнедеятельности
3	C kako	й аминокислотой соединена белковая часть простетической группы молекулы гемоглобина?.
		валин
	Ŏ	глицин
	Ō	аргинин
		гистидин
	$\bigcirc$	аспарагиновая кислота
4 ]	каких і	из ниже перечисленных входит в состав простетической группе гемоглобина?
	$\bigcirc$	[4 пиррольные кольца соединенные с Fe+3
		4 алкилированные пиррольные кольца, соединенные с Fe+2 и метилено¬выми группами
	$\bigcirc$	3 гем группы вокруг атома Fe
	$\bigcirc$	4 гем группы соединенные Fe3+
	$\circ$	протопорфилин
5	Укажи	те пептид содержащий остаток альфа-аминомасляной кислоты.
	$\circ$	вазопрессин
	Ŏ	фаллоидин
	$\odot$	офтальмовая кислота
	Ŏ	[глюкагон
	$\circ$	карнозин
6	Предм	ет изучения статической биохимии.
	$\circ$	стабильные металлические изотопы в организме
		химический состав, структура и число живого организма
		иммунитет организма
	Ŏ	превращений клеток и тканей
	Ŏ	генетические заболевания
7	Предм	ет изучения динамической биохимии?
	$\circ$	химический состав крови
	Ŏ	строение химических соединений
	Ŏ	химический состав организма

превращений химических соединений и энергетическая взаимо-связь

15 какое число указывает количество (в %) №2 в составе белков?

23 как называются простые белки?

31 какой из ниже перечисленных элементов в составе белков наименьше (в %)?

38 В какие соединения превращаются белки в результате гидролиза?

 $\pounds$ (-)-аминокислоты D-аминокислоты  $\pounds$ -аминокислоты D(+)-аминокислоты

44 Из каких веществ состоят глюкопротеиды?

из спиртов и оксикислот из простых белков и глюкозы из спиртов и жирных кислот

аминоки	слоты?
$\overline{}$	жидкие
	неполноценные
$\sim$	
$\sim$	ядовитые
$\circ$	скоропортящие
46 Незам	ненимые кислоты kak должны поступать в организм?
$\bigcirc$	с углеводами
$\bigcirc$	с витаминами
	с пищей
$\circ$	с воздуха
47 kakиe	аминокислоты называются незаменимыми?
	не образуются в организме
$\overline{\bigcirc}$	образуются в организме
48 B kakı	их состояниях находятся белки в растениях и в организме жи¬вотных?
$\circ$	в жидком
Ŏ	в кристаллическом
Ŏ	в твердом
	в жидком, полужидком, твердом
49 kakиe	белки называются полноценными?
$\bigcirc$	содержащие одновременно протеины и протеиды
$\tilde{\bigcirc}$	содержащие только протеины
$\tilde{\bigcirc}$	содержащие только протеиды
$leve{\odot}$	содержащие незаменимые аминокислоты
-	еделите ниже перечисленные кислоты по их раст¬ворам, в зависимости от рН среды нейтральный и щелочной).
	MONOGOMHUMONOVORKON, THOMHUMONOVORKON, THOMHUMONOVORKON
$\sim$	моноаминмонокарбон, диаминмонокарбон, диаминмонокарбон диаминмонокарбон, моноаминмонокарбон, диаминмонокарбон
	моноаминдикарбон, моноаминмонокарбон, диаминмонокарбон
	моноаминмонокароон, моноаминмонокароон, диаминмонокароон моноаминмонокарбон, моноаминдикарбон, диаминмонокарбон
$\sim$	моноаминмонокарбон, диаминмонокарбон, диаминмонокарбон
$\cup$	моновинимонокароон, дивминимонокароон
51 kakoй	из ниже перечисленных элементов в составе белков пре-обладает?
$\bigcirc$	сера
$\bigcirc$	кислород
	водород
$\circ$	углерод
$\bigcirc$	азот
52 При г	идролизе протеидов kakие соединения образуются?
	аминокислоты и простетическая группа
$\tilde{\cap}$	аминокислоты и жиры
$\widetilde{\bigcirc}$	только аминокислоты
$\widetilde{\bigcirc}$	жиры и углеводы
$\circ$	

53 При гидролизе протеинов образуются какие соединения?

45 как называются белки, которые в своем составе не имеют хотя бы одной незаменимой

в питательной функции

		каталити теские функции ослков
	$\bigcirc$	питательные функции белков
62 I	При п	омощи kakux реакций можно определить аминокислотный состав белка
	$\bigcirc$	замещение
	$\bigcirc$	расщепления
	$\bigcirc$	гидролиза
		цветных
63 k	кakой	связью связаны друг с другом аминокислоты в молекуле белка?

64 І. аминоуксусная кислота ІІ. аминопропионовая кислота ІІІ. alfa-аминопропионовая кислота IV. 2аминопропионовая кислота

Укажите верное название аминокислоты.

ионной связью ковалентной связью двойной связью



65 какая версия верна? 1. возможность получения гликоля из треонина и серина 2. возможность получение глютаминовой кислоты из пролина и серина 3. возможность получение аланина из триптофана и систеина 4. возможно получение тирозина из фенилаланина 5. возможно получение аланина из треонина и гликоля

66 С помощью каких веществ можно определить белков? І. CuSO4 и NaOH II. концентрированный H2SO4 в растворе III. (CH3COO)2Pb и NaOH

$\bigcirc$	толькоШ
$\bigcirc$	I, II, III
$\bigcirc$	только І
$\bigcirc$	только II

•	I, III
kой	из н

67 kakoй	из ниже перечисленных белков содержит Fe 20%?
	нуклеопротеид хитин
=	ферритин
<u> </u>	кератин
_	казеин
Ŭ	
	гличается глицин от уксусной кислоты? І. при взаимодействии с метиловым спиртом сложный эфир ІІ. амфотерностью ІІІ. взаимодействует с HBr IV. изменяет цвет лакмуса
$\bigcirc$	I, II, III
-	II, III, IV
	I, II
	I, III, IV
Ō	I, II, IV
69 Налич	ие какой функциональной группы определяет аминокислот?
1 CI	$H_3$ 2. – $NH_2$ 3. – $CHO$ 4. – $COOH$ 5. – $NO$ 6. – $CO$
	2, 4
$\tilde{\bigcirc}$	1,3
Ŏ	3,4
00000	2,6
Ō	4,5
70 Главна	ая роль фермента аргиназы.
	понижение скорости кровообращения
	превращение гликоля в глиоксиловой кислоты
	защита клеток от фосфорном отравлении
	расщепляет аргинина путем гидролиза до мочевины и орнитина
$\cup$	повышение инсулина в печени
71 kakoй	фактор влияет на химические свойства аминокислот?
$\bigcirc$	способность вращать плоскость поляризации вправо или влево
<u> </u>	получение аминокислот синтетическим или природным путем
_	от числа амин и карбоксильных групп в составе аминокислот
_	являются ли аминокислоты α-аминокислотами
$\bigcirc$	в зависимости от замещении или не замещении аминокислот
72 В сост	гаве kakux веществ белки находятся в твердом состоянии?
_	
<u> </u>	яйцах
=	в молоке
_	в гемоглобине крови
	в шерсти, ногтях
73 В сост	аве каких веществ белки находятся в полужирном состоянии?
$\bigcirc$	в молоке
	в яйцах
$\check{\bigcirc}$	в мышечной ткани

81 kakиe	из ниже перечисленных в составе аминокислоты содержатся гуанидиновые группы?
$\bigcirc$	тирозин
Ŏ	метионин
Ŏ	бетта-аланин
$ \widetilde{\bigcirc} $	аргинин
Ŏ	треонин
82 kakиe	из ниже перечисленных аминокислот содержат в составе ин¬дольное кольцо?
Õ	гистидин
Õ	серин
Õ	ОКСИЗИН
<u> </u>	триптофан
$\circ$	валин
83 B kak	ой полипептидной цепи молекулы альфа-спирали преобладают?
$\bigcirc$	рибонуклеаза
$\tilde{\bigcirc}$	пепсин
	химотриксиноген
$\sim$	лизоцим
	миоглобин
· ·	ких ниже перечисленных связей и взаимных воздействий не уча¬ствуют в формировании
	ой структуре белковой молекулы?
Q	ковалентные связи
Ō	водородные связи
$\circ$	ионные связи
	координационные связи
$\circ$	гидрофобные связи
85 Укаж	ите серосодержащие аминокислоты.
	тирозин
$\simeq$	триптофан
$\simeq$	треонин
	цистеин
$\sim$	глютамин
86 Укаж	ите аминокислоту содержащие дисульфидную связь?
$\bigcirc$	цистеин
$\bigcirc$	метионин
$\bigcirc$	низин
	цистин
$\bigcirc$	гомоцистеин
87 kakиe	аминокислоты нейтральны?
$\bigcirc$	гистидин
$\simeq$	лизин
$\simeq$	аргинин
	аланин
$\bigcup$	аспарагиновая кислота

88 Укажите аминокислот входящий в состав белков.

95 какие из ниже перечисленных аминокислот в растворах дают кислые реакции?

давление

соли тяжелых металлов

$$\begin{array}{ccc} \bigcirc H_2 - CH_2 - CH_2 - CH - COOH \\ NH_2 & NH_2 \\ \bigcirc H_2 - CH_2 - COOH \\ | & | \\ SCH_3 & NH_2 \\ \bigcirc H_2 - CH - COOH \\ | & | \\ OH & NH_2 \\ \\ \bigcirc H_2 - CH_2 - COOH \\ \end{array}$$

$\alpha$	1 1 0	1 0		_	1	0
9h	какои	химическии	эпемент в сос	ставе гемоглобина	і явпяется кис	лород носителем?
70	ituitoii	Allimin recitini	ONIGHTOTT D COC	Tube I emoisteetina	MDMMC1 CM INTE	лород постислет.

$\cup$	Αl
$\bigcirc$	C
	Fe
	711

	Ζt
	CO

^=	~		1		1 1	1	_
97	С помощью	нингидриновой	реакции	выявляют	какую	аминокисло	ту?

$\bigcirc$	аргинин
$\bigcirc$	аланин
$\bigcirc$	лейцин
	глицин
	пистеин

									_
92	kakue ua	HIMAG	перечисленных	Delliecto	ue o	ротогов	OURING	испотах	11x'?

$\bigcirc$	аланин
$\bigcirc$	валин
$\bigcirc$	лейцин
	хелин
$\bigcirc$	лицин

99 Что означает денатурация?

_	
$\bigcirc$	нахождение в природе синтетических белков
$\bigcirc$	повышение специфических биологических активностей белков
	белки под действием различных факторов теряют первичные свойства
$\bigcirc$	вступая в реакции с кислотами и щелочами, изменять лакмус
$\bigcirc$	разрыв некоторых функциональных групп белков

100 Какие вещества окрашивает лакмус в красный цвет?

I. HCOOH II. NH
$$_2$$
CH $_2$ COOH III. HOOC – CH – COOH NH $_2$ 

$\bigcirc$	только І
$\bigcirc$	II, III
	I, III
	I, II

101 kakoe выражение не верно для аминоацетатной кислоты?
<ul> <li>с аминопропионовой кислотой образует сложные эфиры</li> <li>вступает в реакции с НС1 кислотой</li> <li>вступает в реакции поликонденсации</li> <li>в растворах рН среда нейтральная</li> <li>амфотерна</li> </ul>
102 kakaя версия не верна для β-аминопропионовой кислоты? І. образует соли с щелочами ІІ. находится в составе белков ІІІ. в растворах образует кислую среду ІV. вступает в реакцию со спиртами
<ul> <li>☐ III, IV</li> <li>☐ I, III</li> <li>☐ II, IV</li> <li>☐ I, IV</li> <li>☐ II, III</li> </ul>
103 kak называется полимер, полученный аминокислотами?
<ul> <li>каучук</li> <li>целлюлоза</li> <li>крахмал</li> <li>лавсан</li> <li>полипептид</li> </ul>
104 Укажите амфотерное вещество.
формальдегид аминоуксусная кислота протеиновая кислота этанол этиламин
105 Чем отличается аминоуксусная кислота от уксусной кислоты? І. Воздействием лакмуса ІІ. Реакцией с кислотами ІІІ. Реакцией с щелочами ІV. Реакцией со спиртами
☐ I, II, III ☐ I, III ☐ III, IV ☐ I, II ☐ II, IV ☐ II, IV
106 С помощью каких веществ можно определить наличие серы в составе белков?
$\Omega$ (CH <sub>3</sub> COO) <sub>2</sub> , HNO <sub>3</sub>
©(CH <sub>3</sub> COO) <sub>2</sub> , NaOH QTH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> , Fe(NO <sub>3</sub> ) <sub>3</sub> ΩaOH, CuSO <sub>4</sub> ΩaCl, MgSO <sub>4</sub>
200 × 7 × 201

107 Чем отличается β-аминопропионовая кислота от пропионовой кислоты? І. амфотерностью ІІ. получение сложных эфиров со спиртами ІІІ. взаимодействие с HCl

только I

II, III

только II

I, II, III

- 108 Укажите производные от аминокислот, являющийся гормональной природной
  - лейцин
    тирозин
    фенилаланин
    гистидина
- 109 какие соединения в растворах образуют нейтральную среду?

$$\begin{array}{c} \bigcirc_{\mathbf{H}_2\,-\,\mathbf{CH}_2\,-\,\mathbf{CH}_2\,-\,\mathbf{CH}_2\,-\,\mathbf{CH}_2\,-\,\mathbf{CH}\,-\,\mathbf{COOH}} \\ \mid & \mid \\ \mathbf{NH}_2 & \mathsf{NH}_2 \end{array}$$

110 kakие соединения взаимодействуют с соляной кислотой?

111 Укажите формулу β-аминопропионовой кислоты?

$$\begin{array}{c} \mathbf{CH_2} - \mathbf{CH_2} - \mathbf{COOH} \\ \mathbf{NH_2} \\ \mathbf{CH_2} - \mathbf{CH_2} - \mathbf{CH_2} - \mathbf{COOH} \\ \mathbf{NH_2} \\ \mathbf{CH_3} - \mathbf{CH_2} - \mathbf{COOH} \\ \mathbf{NH_2} \\ \\ \mathbf{CH_3} - \mathbf{CH} - \mathbf{CH_2} - \mathbf{COOH} \\ \mathbf{NH_2} \\ \\ \mathbf{CH_3} - \mathbf{CH} - \mathbf{CH_2} - \mathbf{COOH} \\ \mathbf{NH_2} \\ \\ \end{array}$$

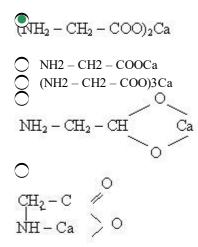
112 kakaя версия верна для α-аминопропионовой кислоты? І. вступает в реакции поликонденсации ІІ. не находится в составе белков ІІІ. дает щелочную реакцию в растворах ІV. в растворах присутствует в виде биполярных ионов
☐ I, III         ☐ II, III, IV         ☐ I, II, III         ● I, IV         ☐ II, III
113 kakue из ниже перечисленных соединениях в растворах не изменяет цвет лакмуса?
O HCI CH3NH2 Q2NCH2COOH CH3COOH
○ NaOH
114 За счет kakux связей образуется первичная структура белков?
пептидных сложных эфирных водородных ковалентных дисульфидных
115 kakue из ниже перечисленных веществ не изменяет цвет лакмуса в растворах?
<ul> <li>метиламин</li> <li>ацетатная кислота</li> <li>диметиламин</li> <li>аминоацетатная кислота</li> <li>муравьиная кислота</li> </ul>
116 В зависимости от формы молекул белковые частицы на какие подгруппы подразделяются?
<ul> <li>3</li> <li>2</li> <li>5</li> <li>1</li> <li>4</li> </ul>
117 Сколько структур различают в белках в зависимости от конфигурации?
<ul> <li>○ 5</li> <li>○ 1</li> <li>○ 2</li> <li>○ 3</li> <li>● 4</li> </ul>
118 какие функции не относятся к белкам?
гормональная функция взрывающая функция защитная функция дыхательная функция структурная функция

2

119 какие из ниже перечисленных функций не относятся к белкам?
<ul> <li>Защитная функция</li> <li>каталитическая функция</li> <li>питательная функция</li> <li>разрушительная функция</li> <li>транспортная функция</li> </ul>
120 kakaя версия не верна для аминокислот?
<ul> <li>взаимодействуя друг с другом образуют сложные эфиры</li> <li>кристаллические вещества, растворимые в воде</li> <li>образуют со спиртами сложные эфиры</li> <li>взаимодействуя друг с другом образуют пептидную связь</li> <li>вступают в реакции с кислотами и щелочами</li> </ul>
121 kakaя версия верна? І. пептидная связь образуется между атомами азота и углерода ІІ. βаминокислоты в растворах не образуют биполярные ионы ІІІ. белки образуются поликонденсацию аминокислот
<ul> <li>▼ I, III</li> <li>○ I, II, III</li> <li>○ только I</li> <li>○ II, III</li> </ul>
122 Укажите правильный вариант окрашивания лакмуса аминокислотами.
$\text{I. } \mathrm{C_nH_{2n\cdot 1}(NH_2)_2COOH} \qquad \text{II. } \mathrm{C_nH_{2n}NH_2COOH} \qquad \text{III. } \mathrm{C_nH_{2n\cdot 1}NH_2(COOH)_2}$
I II III
<ul> <li> / синее / красное</li> <li>_ синее / красное / - / синее</li> <li>_ синее / - красное</li> <li>_ красное / синее / -</li> <li>_ красное / синее / -</li> </ul>
123 Какое выражение верно для $C_6H_5-CH_2-CH-COOH$ ?
$\mathrm{NH_2}$
I. входит в состав белков
П. в растворах окрашивает лакмус в красный цвет
$\Pi I$ . все атомы углерода в сп $^2$ -гибридизации
IV. Вступает в реакции с кислотами, щелочами и со спиртами
<ul> <li>і, ІІ</li> <li>І, ІІ, ІІІ</li> <li>только ІІІ</li> <li>только IV</li> <li>І, ІV</li> </ul>
124 Из 1 мола трипептида сколько мол Н2О отделяется?
$ \bigcirc 2,5 \\ \bigcirc 3 $

$\bigcirc$	NaOH, ZnS, BaCl2
	CuSO4, Ag, CuCl2
	C2H5OH Ba(OH)2 CaO

133 какая соль получается при взаимодействии аминоуксусной кислоты с Са(ОН)2?



134 . kakoe выражение не верно? І. аминокислоты хорошо растворимы в воде ІІ. alfa-аминокислоты взаимодействуют со спиртами, не образуют сложных эфиров ІІІ. betta-аминокислоты с HCl вступают в реакцию соединения IV. betta-аминокислоты не вступают в реакцию поликонденсации

$\bigcirc$	I, II
$\bigcirc$	II, III
	II, IV
$\bigcirc$	I, III
$\bigcirc$	I. IV

135 Укажите вещество, состав которого соответствует формуле Cn(H2O)m. I. крахмал II. дезоксирибоза III. формальдегид IV. глицерин



136 какие выражения верны для alfa-аланина и betta-аланина? І. alfa-аланин и betta-алинин вступают в реакции поликонденсации ІІ. входят в состав белков ІІІ. водные растворы имеют щелочную реакцию ІV. не изменяют цвет лакмуса



137 Чем отличается моноамино-монокарбоновые кислоты от карбоновых кислот? І. с взаимодействием HCl кислотой ІІ. изменением цвета лакмуса ІІІ. с взаимодействием Cu(OH)2

	I, II
$\bigcirc$	только І
$\bigcirc$	I, III
$\bigcirc$	только II
$\bigcirc$	II, III

2.12.2016
138 . kakoe выражение не верно? І. аминокислоты плохо растворимы в воде ІІ. alfa-аминокислоты в водном растворе образуют биполярные ионы ІІІ. alfa-аминокислоты не взаимодействуют с щелочами ІV. alfa-аминокислоты входят в состав белков
☐ I, II ☐ II, IV ☐ II, III ☐ I, III ☐ I, IV
139 kakoe выражение не верно? І. betta-аминокислоты входят в состав белков ІІ. пептидная связь образуется между атомами азота и углерода ІІІ. энантовое волокно – это полиамидное волокно IV. белки являются продуктами поликонденсации betta-аминокислот
☐ II, III
140 какие из нижеперечисленных аминокислот образуют щелочную среду?
QOOC- $CH$ - $CH_3$ $NH_2$ QOOC - $CH$ - $COOH$ $NH_2$ COOH $NH_2$ $NH_2$ $NH_2$ $NH_2$ $NH_2$ $NH_2$ $NH_2$ $NH_2$ $NH_2$ $NH_2$ $NH_2$
$NH_2$ $NH_2$ $OOC-CH-CH_2$ $OH$ $OH$
141 kakue виды PHk в живом организме не существуют?
<ul> <li>только информационная РНК</li> <li>только рибосом РНК</li> <li>рибосом и транспортная РНК</li> <li>только транспортная РНК</li> <li>alfa -PHK</li> </ul>
142 Из нижеперечисленных веществ являются пурин произ¬водными?
тимин, гуанин урацил, цитозин аденин, гуанин аденин, тимин цитозин, гуанин

143 Впервые кем был открыт нуклеиновые кислоты?

пиримидиновые основы на химической структуре являются производными пиримидина

4 пиррольные коль протопорфирин
5 группы гема сое,
Укажите молекуляры

с 1 по 500

с 5000 по 10 млн.

с 5000 по 10000

с 1000 по 5000

с 500 по 1000

O II, IV

157 Уkaх	жите свойства белков.	
0.000	не имеют специфичную молекулярнамфотерные изменение свойства поляризации плевойства кристаллизации при нагревании содержат молекуляр	поскости света
158 Что	означает кератин?	
000	гистон протеноид глобулин протамин пептид	1
159 Уках	жите аминокислоту содержащи	ие дисульфидную связь?
0000	цистеин цистин лизин метионин гомоцистеин	
160 каки	е из ниже перечисленных вещ	еств не являются аминокислотами?
0.000	[лейцин холин аланин лизин валин	
		опионовой кислоты? І. не воздействует на лакмус ІІ. растворе биполярный ион IV. взаимодействует с щелочами
Ō	I, II, IV I, II, III I, III, IV II, III, I	
	е из ниже перечисленных вещ мал IV. капроновое волокно	еств являются полипептидами? І. нейлоновое волокно ІІ. белі
Ō	II, III I, III, IV II, III, IV I, II, IV I, II, III	
163 Как	ие из ниже перечисленны	х аминокислот содержатся в составе
б	елков?	
	N – CH₂COOH	$II. H_2N - CH_2 - CH_2 - COOH$
ш.1	NH2 – CH – COOH	IV. $C_6H_5 - CH_2 - CH - COOH$
	$CH_3$	$\mathrm{NH}_2$

амины / соли / карбоновые кислоты амины / аминокислоты / альдегиды аминокислоты /амины / альдегиды аминокислоты / соли / альдегиды

аминокислоты / соли / карбоновые кислоты

12.2016 170 Опр	еделите X, Y, Z. В	ещества прод	цукт гидролиза Бел	ок X крахмал Y Целлюлоза Z X / Y / Z
•0000	alfa-аминокислоты /а амины / betta-глюкоза / амины /alfa-глюкоза / аминокислоты betta- амины / alfa-фруктоза	a / alfa-глюкоза / alfa-фруктоза глюкоза alfa-глю		
				уклеи¬новых кислот? 1. Нитритовые основы иры 5. Нуклеотиды 6. Фосфорная кислота
0000	3.4.5 1.3.6 2.4.5 1.2.3 2.5.6.			
	ara mananan Barana	con on Su	а аминокислоты!	
1. C <sub>n</sub>	H <sub>2n-1</sub> NH <sub>2</sub> (COOH)			III. $C_nH_{2n}$ $NH_2COOH$
	I	II	Ш	
=	синее / - / красное синее / красное / - красное / - / синее - / синее / красное красное / синее / -			
173 Что	означает взаимосв	вязь с аденин	ом?	
00000	хинил гуанин урацил цитозин тимин			
174 Из k	akoго моносахари,	да получаетс	ся целлюлоза?	
00•00	фруктозы alфа и бетта - глюкозы betta-глюкозы alfa-глюкозы глюкозы и фруктозы	ы		
175 Ykaz	жите триацетилцел	плюлозу.		
	5H <sub>7</sub> O <sub>2</sub> OH OH OH			
J	CHO CONO			

$$\begin{array}{c} \text{B)} \left\{ \!\! \begin{array}{c} \text{C}_6\text{H}_7\text{O}_2 \! \left( \begin{array}{c} \text{OCOCH}_3 \\ \text{OCOCH}_3 \\ \text{OH} \end{array} \right) \!\! \right\}_{\!\! n} \\ \text{C}_6\text{H}_7\text{O}_2 \! \left( \begin{array}{c} \text{OCOCH}_3 \\ \text{OH} \\ \text{OH} \end{array} \right) \!\! \right\}_{\!\! n} \end{array}$$

176 какие вещества не относятся к углеводам?

- крахмал
  - молочная кислота
- дезоксирибоза
- сахароза
- целлюлоза

177 Какое вещество является конечным продуктом  $[C_6H_7O_2(OH)_3]_n+3nHONO_2 \xrightarrow{H_1SO_4}$ ?

$\bigcirc$	нитро и динитроцеллюлоза
$\bigcirc$	углекислый газ и вода
$\bigcirc$	динитроцеллюлоза
	нитроцеллюлоза

178 В чем растворяется целлюлоза?

тринитроцеллюлоза

- в ацетоне в аммиаке в Си(ОН)2 в кислотах
- 179 какая молекула углевода содержит 4 гидроксильной группы?
  - крахмал глюкоза дезоксирибоза рибоза

фруктоза

- 180 Из нижеперечисленных соединений относятся к полисахаридам.
  - лактоза, инулин, глюкоза крахмал, гликоген, клетчатка альдегид, бензол, кетоны сахароза, глюкоза, фруктоза
- 181 Укажите общую формулу полисахаридов.
  - CnH2n+1OH (C6H12O5)n¬ C6H5NH2
- 182 Под действием ферментов молочно-кислых бактерий лактоза сбра¬живается с образованием какой кислоты?

фруктоза глюкоза

22.12.2016	
$\bigcirc$	изомераза
$\bigcirc$	лиаза
100 Пот	THE THE TAX TO LET TO SEE THE TAX TO
190 При	гидролизе лактозы образуется.
$\circ$	бензол, альдегид, кетоны
	глюкоза и галактоза
$\bigcirc$	инулин, гликоген
$\circ$	) крахмал, амилопектин
191 Ykaz	ките дисахаридов.
	бензол, фенол, метанол
	сахароза, мальтоза, лактоза
Ō	крахмал, целлюлоза, клетчатка
$\circ$	глюкоза, фруктоза, фенол
192 Ykax	ките общую формулу дисахаридов.
$\bigcirc$	CnH2n
	CnH2n+1OH
$\bigcirc$	C12H22O11
$\circ$	(C6H12O6)n
193 Ykaz	ките химическую формулу моносахарида.
$\bigcirc$	CnH2n
Ŏ	CnH2n+1
	(C5H10O5)
	(C-6H12O6)n
194 Что	означает инертный сахар?
$\bigcirc$	дисахарид, синтезирующий в организме животных
$\widetilde{\bigcirc}$	мальтоза, полученная в результате ферментативного гидролиза крахмала
Ŏ	смесь фруктозы и лактозы, полученные в результате фермен-тативного гидролиза сахарозы
	смесь глюкозы и фруктозы, полученные в результате фермен-тативного гидролиза сахарозы
$\bigcirc$	сахар, полученный в результате ферментативного гидролиза гликогена
195 Что	означает дисахарид?
	является моносахаридом, содержащий в молекуле карбок—силь—ную группу
$\widetilde{\bigcirc}$	является олигосахаридом, содержащий в молекуле остатков 2-моно схарид
Ŏ	является олигосахаридом, в молекуле которой 2-ОН группы
Ŏ	является олигосахаридом, продуктом взаимодействии 2 моно сахарид
Ŏ	является моносахаридом, содержащий в молекуле 2-ОН групп
196 <b>F</b>	Сак получается глюкоза в промыш ленности?
I. 6C	O <sub>2</sub> +6H <sub>2</sub> O <del>×порофил</del> → С <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub> +6O <sub>2</sub>
	CH <sub>2</sub> O <u>Ca(OH)</u> → C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub>
Ш. (	$C_6H_{10}O_5)_n+nH_2O \xrightarrow{H:SO_4,t} nC_6H_{12}O_6$
$\bigcirc$	$\Pi, \Pi\Pi$
	только III
Ō	толькоП
Ŏ	I, II
$\circ$	I,III

197 Сме	сь, состоящая из равного количества глюкозы и фруктозы как называется?
$\bigcirc$	карамелями
Ŏ	горьким шоколадом
	жидким сахаром
	инвертным сахаром
198 В ре соединен	зультате взаимодействия сахаров с аминокислотами белков обра¬зуются следующие ния.
	DVTO/MVV
$\simeq$	витамины липиды
$\sim$	меланоидины
Ö	ферменты
199 Из н	иже перечисленных соединений, kakue относятся k моносаха¬ридам.
	крахмал, гликоген, инулин
$\simeq$	сахароза, галактоза, изомер
$\simeq$	миаза, гидролаза, глюкоза
$\odot$	глюкоза, фруктоза, галактоза
200 C ka	кого процесса начинается образование углеводов в природе?
	POLITICATION
	фотосинтеза
$\sim$	потепление
$\simeq$	засухи
201 kakи	х из ниже перечисленных веществ, можно отнести к животным крахмалам?
	пектиновые вещества
$\simeq$	лактоза
$\simeq$	целлюлоза
$\sim$	инулин
	гликоген
	akoro вида брожения глюкозы получается простое вещество? І. молочная кислота ІІ. в кислота ІІІ. спирт
$\bigcirc$	II, III
Ŏ	только III
	только II
Ŏ	только І
$\circ$	I, III
	мощью kakих ниже перечисленных веществ можно определить наличие альдегидной группы ле глю¬козы?
J	
Õ	FeCl3
Õ	HNO3
Ō	Ca(OH)2
Õ	KMnO4
	Ag2O
204 kak 1	называются ферменты, разлагающие углеводов?
$\bigcirc$	пероксидаза
$\circ$	липолитические

KMnO4 Ca(OH)2 HNO3

219 какие вещества не вступают в реакцию серебряного зер¬кала? І. дезоксирибозы ІІ. мальтоза ІІІ. рибоза ІV. крахмал
☐ II, III ⑥ II, IV ☐ I, III ☐ I, IV ☐ III, IV
220 kakue вещества вступают в реакцию серебряного зеркала? І. рибоза ІІ. фруктоза ІІІ. глюкоза ІV. сахароза
I, II         I, III         I, IV         II, III         II, IV
221 kakue свойства не относятся моносахаридам?
<ul> <li>кристаллизируются</li> <li>все свойства многоатомных спиртов</li> <li>сладкие на вкус</li> <li>хорошо растворимы в воде</li> <li>характерны реакция серебряного зеркала</li> </ul>
222 kakoe соединение получается при взаимодействии целлю¬лозы с концентрированной серной кислотой?
<ul> <li>сахароза</li> <li>нитросоединение</li> <li>сложный эфир</li> <li>простой эфир</li> <li>глюкоза</li> </ul>
223 kakue из ниже перечисленных веществ содержат наиболь¬шее количество гидроксильных групп
<ul><li>крахмал</li><li>глюкоза</li><li>рибоза</li><li>глицерин</li><li>фруктоза</li></ul>
224 Для глюкозы kakoe выражение не верно?
<ul> <li>имеет только циклическую структуру</li> <li>дает реакцию серебряного зеркала</li> <li>вступает в реакцию с Cu(OH)2</li> <li>с карбоновыми кислотами образует сложные эфиры</li> <li>в результате гидрирования получается шестиатомный спирт</li> </ul>
225 С помощью каких веществ можно доказать наличие 5 гидроксильных групп в составе глюкозы?
<ul> <li>FeCl3</li> <li>CH3COOH</li> <li>Cu(OH)2</li> <li>CH3OH</li> <li>Ag2O</li> </ul>

226 Укажите углевод, содержащий 3 гидроксильных групп?
<ul> <li>сахароза</li> <li>дезоксирибоза</li> <li>рибоза</li> <li>фруктоза</li> <li>крахмал</li> </ul>
227 Продукт гидролиза какого вещества не дает реакцию серебряного зеркала?
<ul><li>○ сахароза</li><li>○ метилформиат</li><li>○ крахмал</li><li>○ целлюлоза</li><li>○ жир</li></ul>
228 Из какого вида брожения глюкозы получается газообраз¬ные вещества (н.у.)? І. молочная кислота ІІ. масляная кислота ІІІ. спирт
<ul> <li>II, III</li> <li>только III</li> <li>I, III</li> <li>I, II</li> <li>только II</li> </ul>
229 Из каких ниже перечисленных углеводов подвергаются гидролизу? І. фруктоза ІІ. крахмал ІІІ. сахароза ІV. глюкоза
<ul> <li>□ II, III</li> <li>○ I, II</li> <li>○ II, IV</li> <li>○ I, III</li> <li>○ I, IV</li> </ul>
230 При гидролизе сахарозы получает 1 моль глюкозы и 1 моль фруктозы. Это доказывает, что сахароза является
<ul> <li>□ полисахаридом</li> <li>□ ароматическим спиртом</li> <li>□ дисахаридом</li> <li>□ альдегидом</li> <li>□ моносахаридом</li> </ul>
231 Сколько гидроксильных групп содержит макромолекула целлюлозы в элементарной цепи?
<ul> <li>5</li> <li>3</li> <li>2</li> <li>1</li> <li>4</li> </ul>
232 kakoй полимер получается из алфа-глюкозы?
<ul> <li>         ¬авсан         <ul> <li>нуклеиновые кислоты</li> <li>белок</li> <li>целлюлоза</li> <li>крахмал</li> </ul> </li> </ul>

233 какой углевод является продуктом гидролиза крахмала?		
00000	рибоза глюкоза сахароза мальтоза фруктоза	
234 Укаж	ките продукт взаимодействии ацетатной кислоты с целлюлозой.	
00000	полисахарид простой эфир дисахарид моносахарид сложный эфир	
235 kako	е вещество является продуктом восстановления глю¬козы?	
00000	углевод спирт с 6 атомами молочная кислота глюконовая кислота масляная кислота	
236 kako	е вещество не подходит k формуле Cn(H2O)m?	
00000	сахароза фруктоза целлюлоза крахмал дезоксирибоза	
237 Ckoл	ько гидроксильных групп содержит циклическая структура рибозы?	
00000	2 2 5 4 6	
238 Из ка	акого моносахарида образуется крахмал?	
00000	фруктозы алфа и бетта глюкозы бетта-глюкозы глюкозы и фруктозы алфа-глюкозы	
239 Сколько гидроксильных групп содержит циклическая структура дезоксирибозы?		
00•00	2 5 3 4 6	

240 Укажите исходное вещество реакции фотосинтеза и продукт реакции. І. вода ІІ. глюкоза ІІІ. хлорофилл IV. CO2 V. крахмал исходное вещество / продукт реакции

поляризация

36/99

◯ II, IV

только III
○ только I
255 Из kakux ниже перечисленных веществ в результате брожении из глюкозы разлагается CO2? I.
молочная кислота II. жирная кислота III. этиловый спирт
○ только І ○ только ІІ
только III
256 kakaя из ниже перечисленных реакций не характерны для глюкозы?
Окисление
восстановление
этерификация
Гидролиз
брожение
257 Чем отличается глюкоза от фруктозы?
257 чем отличается тлюкоза от фруктозы:
В зависимости со взаимодействием Серебряного-зеркала
молекулярной массой
по число сахаридных групп
по число углеродных атомов
опо число (OH) групп
258 В составе каких веществ не верно указано число (ОН) групп? Вещество / число (ОН) групп
<ul><li>дезоксирибоза / 4</li><li>глюкоза / 5</li></ul>
caxaposa / 8
рибоза / 4
фруктоза / 5
250 H 5
259 При брожении глюкозы с участием фермента получается 46 г этило¬вого спирта. Сколько л СО газа (н.у.) разлагается? Mr(C2H5OH)=46
1 asa (n.y.) passiai actesi: Wii(C2115O11)—40
22,4
O 11,2
$\bigcirc$ 56
O 44,8
O 33,6
260 kakoe выражение верно? І. рибоза является дисахаридом ІІ. мальтоза – дисахарид ІІІ. глюкоза –
моносахарид IV. лактоза – полисахарид
$\bigcirc$ I, III
○ II, IV
261 kakoe ni mawanna penno? I knaywan ara nuayanna II nannanaa manuayanna III daybeeaa
261 kakoe выражение верно? І. крахмал – это дисахарид ІІ. целлюлоза – полисахарид ІІІ. фруктоза – моносахарид ІV. глюкоза – полисахарид

 $III. C_{12}H_{25}OSO_2OH+NaOH\rightarrow Z+H_2O$ 

X

Y

Z

39/99

О мальтоза

2.12.2016	
	твердое мыло / жидкое мыло / синтетическое моющее вещество жидкое мыло / твердое мыло / синтетическое моющее вещество
$\sim$	) синтетическое моющее / жидкое мыло / твердое мыло вещество
Ŏ	) твердое мыло / синтетическое моющее / жидкое мыло вещество
$\circ$	жидкое мыло / синтетическое моющее / твердое мыло вещество
267	
К	акая реакция проводится в промышленности?
I. [C	$G_6H_{10}O_5 _n+nH_2O \xrightarrow{H'} II. CH_2=CH_2+H_2O \xrightarrow{t, rest}$
ш.	$C_6H_{12}O_6+Ag_2O \xrightarrow{NH_4}$
_	
$\odot$	II, III
	$\begin{array}{c} \text{I, III} \\ \text{I, II} \end{array}$
Ŏ	только II
$\circ$	только І
268 B pe	зультате фотосинтеза из 90 г глюкозы, сколько литров кислород получается (н.у.)?
-	206)=180
	67,2
Õ	44,8
Ŏ	11,2
$\circ$	22,4
$\circ$	33,6
269 kako	е выражение не верно?
$\bigcirc$	крахмал образован из остатков алфа-глюкозы
Õ	глюкоза является моносахаридом
	крахмал является дисахаридом сахароза является дисахаридом
$\sim$	целлюлоза является полисахаридом
270 kakи	м путем получается глюкоза в промышленности?
$C_{6}$ I	Н <sub>12</sub> О_ изомеризация
00	2+H2O borogenes
Q.	H <sub>2</sub> (Cu(OH)▶
	794-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1
	$H_{10} \circ_{5} = H_{10} \circ_{5} = H_{1$
$\bigcup_{12}$	$H_{22}O_{11}+H_2(-t,HSO)$
271 kak 1	называется углевод, построенный из остатков глюкозы и фруктозы?
$\bigcirc$	рибоза
Õ	крахмал
	целлюлоза
	<ul><li>сахароза</li><li>фруктоза</li></ul>
0.70 1 1	
272 kako	й углевод растворим в воде, но не гидролизуется?

279 Определите количество X, Y, Z. Углевод количество ОН групп в молекуле глюкоза X дезоксирибоза Y фруктоза Z X / Y / Z

рибоза / дезоксирибоза / глюкоза глюкоза / рибоза / дезоксирибоза рибоза / глюкоза / дезоксирибоза глюкоза / дезоксирибоза /рибоза

II, III I, IV I, III

286 kakue молекулы веществ содержат одинаковое количество ОН групп? І. дезоксирибоза ІІ. сахароза ІІІ. глицерин IV. рибоза
☐ I, IV         ☐ I, II         ☐ II, IV         ☐ II, III         ● I, III
287 Йод окрашивает крахмал в пищевых продуктах в какой цвет?
Зеленый         желтый         красный         синий
288 Внутренняя часть крахмала состоит из
<ul><li> клетчатка</li><li> инулин</li><li> фруктоза</li><li> амилоза</li></ul>
289 Наружная часть зерна крахмала состоит из какого вещества?
<ul><li>мальтоза</li><li>галактоза</li><li>глюкоза</li><li>амилопектина</li></ul>
290 где накапливается ферритин наиболее? $1-в$ печени; $2-в$ жировых клетках; $3-в$ тканях; $4-в$ селезни; $5-в$ костном ткани
<ul> <li>1,2,3</li> <li>1,3,5</li> <li>2,3</li> <li>1,2</li> <li>1,4,5</li> </ul>
291 Укажите продукты гидролиза сахарозы.
фруктоза и рибоза глюкоза и манноза глюкоза манноза и фруктоза глюкоза и фруктоза
292 Укажите продукт гидролиза гликогена.
<ul><li>арабиноза</li><li>мальтоза</li><li>фруктоза</li><li>дезоксирибоза</li><li>глюкоза</li></ul>
293 Укажите продукт гидролиза крахмала.
целлюлоза аспарагиновая кислота

22.12.2016

316 какие из нижеперечисленных процессов не относятся к углеводному обмену?			
	внутритканевой линолиз		
	транспортировка моносахаридов в клетки и ткани		
$\bigcirc$	усвоение моносахаридов в желудочно-кишечном тракте		
$\circ$	разложение сложных углеводов в пищеварении		
$\circ$	прием углеводов с пищей		
317 kak 1	называется отношение объемов выделившегося CO2 k поглощенному O2?		
$\bigcirc$	сопротивление		
	дыхательный коэффициент		
Ō	катаболизм		
Q	анаболизм		
$\circ$	азотистый баланс		
318 Hexi	ватка какого элемента в организме приводит k заболеванию эндемических ур? (Çəki: 1)		
	йод		
Õ	бром		
O O	хлор		
$\circ$	кальций		
$\circ$	кремний		
319 Нехн	затка какого элемента в организме приводит к заболеванию эндемических?		
	йод		
$\bigcirc$	бром		
$\bigcirc$	хлор		
$\bigcirc$	кальций		
$\circ$	кремний		
320 По к	оличеству атомов углерода жирные кислоты делят на		
$\circ$	одноатомные и многоатомные		
	олигомеры и димеры		
$\bigcirc$	полимеры и мономеры		
	низкомолекулярные и высокомолекулярные		
321 каки	е спирты входят в состав жиров?		
$\circ$	метанол		
	пропанол		
	глицерин		
$\bigcirc$	этиленгликоль		
322 kak 2	карактеризуются жиры, т.е. это		
$\bigcirc$	сложные амины		
Ŏ	сложные спирты		
Ŏ	сложные кислоты		
	сложные эфиры		
323 каки	ве вещества предупреждают прогорканию?		
$\bigcirc$	вода		
$\widetilde{\bigcirc}$	катализатор		
$\widetilde{\bigcirc}$	ферменты		
Ŏ	эмульгаторы		

разложение

12.2010	
	антиоксиданты
324 kaka	я реакция является реакцией омыления?
$\sim$	структурное изменение жиров при высокой температуре
	) дегидратация жиров в присутствии кислот
	гидролиз жиров в присутствии щелочей
$\bigcirc$	гидролиз в присутствии кислот
$\circ$	дегидратация жиров в присутствии щелочей
325 kak і жир/вода	называется вещество, которое приводит к снижению поверхностного натяжения на границе а?
	эмульгатор
$\widetilde{\bigcirc}$	ингибитор
$\sim$	природный катализатор
$\sim$	антиоксидант
$\tilde{\circ}$	индикатор
226 Izolan	
320 каки -	ве из ниже перечисленных физических свойств при¬сущи растительным и животным жирам?
Ō	животные жиры жидкие, растительные жиры твердые
	животные жиры твердые, растительные жиры жидкие
$\bigcirc$	твердые
	жидкие
$\circ$	газы
327 kakи	е жиры преобладают в составе жиров растительного происхождения (в мг)?
$\bigcirc$	ароматические
	циклические
Ō	предельные
	непредельные
Ŏ	ациклические
	называется фермент, ускоряющий синтез H2CO3 и оказывающий помощь переноса гого газа (CO2)?
$\circ$	амилаза
Ŏ	лиаза
	карбоангидраза
$\tilde{\bigcirc}$	лигаза
Ŏ	пероксидаза
329 Ykaz	ките İİ конечный продукт (İ вода) окисления органических соединений?
$\circ$	АТ
$\tilde{\bigcirc}$	крахмал
$\tilde{\bigcirc}$	угарный газ
$\widetilde{\subset}$	глюкоза
$\widetilde{\bigcirc}$	углекислый газ
330 kak 1	изываются реакции, при которых происходит переход электронов от одних атомов к другим за одних атомом за одних атомов к другим за одних атомов к другим за одних атомов к другим за одних атомов к другим за одних атомом за одних атом
$\bigcirc$	перемещен
$\widetilde{\subset}$	замещение
	окислительно-восстановительное
	обратимое
$\overline{}$	oparimo.

331 Другое название биологического окисления.
<ul> <li>○ органический и неорганический редокс</li> <li>○ тканевое дыхание</li> <li>○ денатурация</li> <li>○ обмен углеводов</li> <li>○ органическое аминирование</li> </ul>
332 В присутствии какого иона металла синтезируется жидкое мыло?
Ca2+ Ba2+ K+ Na+ Pb2+
333 kakoe состояние имеют при обычных условиях предельные жирные кислоты?
<ul><li>☐ газообразные</li><li>☐ вязкие</li><li>☐ жидкие</li><li>☐ твердые</li></ul>
334 kakoe состояние имеют при обычных условиях предельные жирные кислоты?
<ul><li>твердые</li><li>жидкие</li><li>газообразные</li><li>вязкие</li></ul>
335 kakoe число двойных связей имеют непредельные жирные кислоты?
<ul><li>↓ 4</li><li>○ не имеют</li><li>② 2,3 и больше</li><li>○ одну</li></ul>
336 kakoe число двойных связей имеют предельные жирные кислоты в углеродной цепи?
<ul><li>Две</li><li>⊙ одинарную</li><li>⊙ больше</li><li>⊤ри</li></ul>
337 На какие подгруппы делят высокомолекулярные жирные кислоты?
<ul> <li>         ¬инейные и разветвленные         <ul> <li>             олигомеры и мономеры             предельные и непредельные             одноатомные и многоатомные</li> </ul> </li> </ul>
338 kakoe вещество является продуктом реакции омыления жиров? І. мыло ІІ. кислота ІІІ. глицерин ІV. этиленгликоль
<ul> <li>□ II, IV</li> <li>□ I, III</li> <li>□ II, III</li> <li>□ I, IV</li> <li>□ I, II</li> </ul>

339 Укажите верное наименование процесса получения синтетических моющих веществ из высши спиртов. І этап / ІІ этап	X
омыление / нейтрализация омыление / эстерификация этерификация / омыление этерификация / нейтрализация гидролиз / эстерификация	
340 В присутствии какого иона синтезируется твердое мыло?	
<ul> <li>Ca2+</li> <li>K+</li> <li>Na+</li> <li>Li+</li> <li>Pb2+</li> </ul>	
341 С помощью kakux соединений гидролизуются жиры? І. кислот IV. альдегид ІІ. щелочей V. кетонов ІІІ. липазы	
☐ I, IV, V         ☐ I, II         ☐ III, V         ☐ II, IV         ● I, II, III	
342 Определите происхождение фитостеринов.	
<ul> <li>○ синтетические стерины</li> <li>○ стерины в виде простых эфиров</li> <li>○ стерины в грибах</li> <li>● растительное</li> <li>○ животное</li> </ul>	
343 C помощью kakoro фермента можно получить глицерин, моно- и диаглицерины из триацилглицерина?	
<ul> <li>липаза</li> <li>карбоксилаза</li> <li>дегидрогеназа</li> <li>амилаза</li> <li>липоксигеназа</li> </ul>	
344 какой витамин предупреждает прогоркание?	
Витамин РР         Витамин Е         Витамин А         Витамин В         Витамин С	
345 kakyю щелочь можно использовать для измерения степе¬ни кислотности?	
<ul> <li>NaOH</li> <li>Ca(OH)2</li> <li>NH3</li> <li>KOH</li> <li>LiOH</li> </ul>	

<ul> <li>□ гидролиз</li> <li>□ присоединение</li> <li>□ набухание</li> <li>□ расщепление</li> <li>353 В каком виде усвояемость жира повышается?</li> <li>□ в жидком</li> </ul>	346 каки	е вещества получаются при окислении жиров?
простые и сажные эфиры и ветопы простые эфиры и ветопы только простые эфиры заят С помощью каких чисел можно определить степень прогоркания жиров?  октановое число число энекто кнасичести водное число число выполности водное число число октановое число простисло ПІ. октановое число IV. число омыления V. число кислотности  1. V 1. П П. П П. П П. П П. П П. П П. П П. П		альдегиды и кетоны
отворостые эфиры  347 С помощью каких чисел можно определить степень прогоркания жиров?  октановое число  число окаления  инсло маления  видное число  писло окаления  видное число  писло окаления  видное число  писло окаления  видное число  писло окаления  видное число ПІ. октановое число ПV. число омыления V. число кислотности   1, V  1, П  1, П  1, П  1, П, П  1, П, П  2 П, П, V  349 как называются окислительно-восстановительные реакции?  С) волучение осадок в результате реакции  реакции, протеквающие в помогенной фазе  замещение саното элемента другим  реакции при высовой температуре  осадина при высовой температуре  350 какие факторы действуют на прощеес прогоркания?  О2, Н2О, ферменты, свет  ферменты  катализатор  осат  осат  петедельнах и предельных жирных  ферментов  кетонов и авъдстидов  О2 и петедельных и предельных жирных  ферментов  кетонов и авъдстидов  О2 и петедельных и предельных жирных  ферментов  кетонов и авъдстидов  О352 какой химический процеес происходит в жирах при высокой темпе—ратуре и под действием воды?  Гидроли  присосцинение  побужане  расценаемие  В жидвом	$\bigcirc$	альдегиды и кислоты
октановое число  октановое число  число квалотности бюдное число число инженовое число число инженовое число число инженовое число число пило  1. V  1. п  п, п  п, п, п  п, п, v  п, п, v  п, п, v  п, п, v  п, п, v  п, п, v  п, п, v  по претскановие и помотенной фазе замещение одлого элемента другим реакции при высокай температуре  замещение одлого одения томов к другим реакции при высокай температуре  забо какие факторы действуют на процесс прогоркания?  О 2, Н2О, ферменты катальзатор свет  затальзатор свет  распедыных жирных кислот  затальзатор свет  затальзатор свет  распедыных жирных кислот  затальзатор свет  затальзатор свет  затальзатор свет  затальзатор свет  затальзатор свет  затальзатор свет  распедыных жирных кислот  затальзатор свет  распедыных жирных кислот  затальзатор свет  распедыные  распедыные  распедыные  затальзатор свет  ватальзатор  ватальзатор свет  ватальзатор свет  затальзатор свет	$\circ$	простые и сложные эфиры
347 С помощью каких чиссл можно определить степень прогоркания жиров?  Октановое число  число вывеленией  октановое число  число омаления  водное число  число омаления  водное число  1. V  1. П  1. П  1. П  1. П  1. П  1. П  1. П  2. П, П  2. П, П  349 как называются окислительно-восстановительные реакции?  С получение осадок в результите реакции  реакции, протеклюще и гомогенной фазе  замещение одного элемента другим  перекол электронного от одних атомов к другим  реакции при высокой температуре  350 какие факторы действуют на процесс прогоркания?  О 2, Н2О, ферменты  кагализанор  свет  ферменты  кагализанор  свет  непредельных и предельных жирных  ферментов  кетонов и альдегидов  о тентово и альдегидов  о тентово и альдегидов  о тидролих  присосдинение  пабуханее  расшение    расшенление  расшенление  расшенление	$\circ$	простые эфиры и кетоны
октановое число  число кислогиости  йодное число  число омывсини  водное число  число омывсини  водное число  1. V  1. II  II. III  II.	$\circ$	только простые эфиры
<ul> <li>         фило вислотиости</li></ul>	347 С по	мощью kakux чисел можно определить степень прогоркания жиров?
Водное число омыления водное число П. октановое число П. исло омыления V. число омыления V. число мыления V. число кислотности  1, V  1, II  1, III  1, II, III  1, II, III  1, II, IV  1, III  1, IV, V  1, III  2, II, IV, V  1, III  2, II, IV, V  1, III  2, II, IV, V  1, III  2, II, IV, V  1, III  2, II, IV, V  1, III  3, III  4, II, IV, V  1, III  5, II, IV, V  1, III  1, IV, V  1, III  1, IV, V  1, III  1, IV, V  1, III  1, IV, V  1, III  1, IV, V  1, III  1, IV, V  1, III  1, IV, V  1, III  1, III  1, II, III  1,	$\bigcirc$	октановое число
№ 348 какие из ниже перечисленных чисел являются характе "ристикой жиров? І. водное число П. йодное число ПІ. октановое число IV. число омыления V. число кислотности		число кислотности
ода водное число  348 какие из ниже перечисленных чисел являются характе тристикой жиров? І. водное число П. йодное число П. октановое число IV. число омыления V. число кислотности  □ 1, V	$\bigcirc$	йодное число
348 какие из ниже перечисленных чисел являются характе-ристикой жиров? І. водное число ІІ. йодное число ІІ. октановое число ІV. число омыления V. число кислотности    I, V	$\circ$	число омыления
йодное число III. октановое число IV. число омыления V. число кислотности  □ 1, V □ 1, II □ II, III □ II, IV, V □ III, III, IV, V □ III, III, IV, V □ III, III, IV, V □ III, III, IV, V □ III, III, IV, V □ III, III, IV, V □ III, III, III, III, III, III, III, II	$\circ$	водное число
П. П. П. П. П. П. П. П. П. П. П. П. П. П	$\circ$	I, V
П. П. П. П. П. П. П. П. П. П. П. П. П. П	=	
<ul> <li>◯ III, IV, V</li> <li>349 как называются окислительно-восстановительные реакции?</li> <li>○ С) получение осадок в результате реакции реакции, протеквющие в гомогенной фазе замещение одного элемента другим переход электронов от одних атомов к другим реакции при высокой температуре</li> <li>350 какие факторы действуют на процесс прогоркания?</li> <li>○ О2, Н2О, ферменты, свет ферменты катализатор свет</li> <li>351 к взаимодействию каких соединений приводит хранение жиров на воздухс?</li> <li>○ непредельных и предельных жирных ферментов</li> <li>○ кетонов и альдегидов</li> <li>○ О2 и непредельных жирных кислот</li> <li>352 какой химический процесс происходит в жирах при высокой темпе ратуре и под действием воды?</li> <li>○ гидролиз</li> <li>○ присоединение</li> <li>○ набухание</li> <li>○ расщепление</li> <li>353 В каком виде усвояемость жира повышается?</li> <li>○ в жидком</li> </ul>		
349 как называются окислительно-восстановительные реакции?  С) получение осадок в результате реакции реакции, протекающие в гомогенной фазе замещение одного элежента другим переход электронов от одних атомов к другим реакции при высокой температуре  350 какие факторы действуют на процесс прогоркания?  О2, Н2О, ферменты, свет ферменты катализатор свет  351 к взаимодействию каких соединений приводит хранение жиров на воздухе?  Непредельных и предельных жирных ферментов кетонов и альдегидов од и непредельных жирных жиглот  352 какой химический процесс происходит в жирах при высокой темпетратуре и под действием воды?  гидролиз присоединение набухание расщепление  а53 В каком виде усвояемость жира повышается?  В жидком		
С) получение осадок в результате реакции реакции, протекающие в гомогенной фазе замещение одного элемента другим переход электронов от одних атомов к другим реакции при высокой температуре  350 kakue факторы действуют на процесс прогоркания?  О2, Н2О, ферменты, свет ферменты катализатор свет  351 k взаимодействию каких соединений приводит хранение жиров на воздухе?  Непредельных и предельных жирных ферментов кетонов и альдегидов О2 и непредельных жирных кислот  352 kakoй химический процесс происходит в жирах при высокой темпе ратуре и под действием воды?  Гидролиз присоединение набухание расщепление  353 В каком виде усвояемость жира повышается?  В жидком	$\circ$	
реакции, протекающие в гомогенной фазе замещение одного элемента другим переход электронов от одних атомов к другим реакции при высокой температуре  350 kakue факторы действуют на процесс прогоркания?  О2, Н2О, ферменты, свет ферменты катализатор свет  351 k взаимодействию каких соединений приводит хранение жиров на воздухе?  непредельных и предельных жирных ферментов кетонов и альдегидов О2 и непредельных жирных кислот  352 kakoй химический процесс происходит в жирах при высокой темпе ратуре и под действием воды?  гидролиз присоединение набухание расщепление  353 В каком виде усвояемость жира повышается?  в жидком	349 kak 1	называются окислительно-восстановительные реакции?
<ul> <li>замещение одного элемента другим переход электронов от одних атомов к другим реакции при высокой температуре</li> <li>350 какие факторы действуют на процесс прогоркания?</li> <li>О2, Н2О, ферменты, свет ферменты катализатор свет</li> <li>351 к взаимодействию каких соединений приводит хранение жиров на воздухе?</li> <li>непредельных и предельных жирных ферментов кетонов и альдегидов О2 и непредельных жирных киелот</li> <li>352 какой химический процесс происходит в жирах при высокой темпе¬ратуре и под действием воды?</li> <li>гидролиз присоединение набухание расшепление</li> <li>353 В каком виде усвояемость жира повышается?</li> <li>в жидком</li> </ul>	$\bigcirc$	С) получение осадок в результате реакции
<ul> <li>переход электронов от одних атомов к другим реакции при высокой температуре</li> <li>350 какие факторы действуют на процесс прогоркания?</li> <li>О2, Н2О, ферменты, свет ферменты катализатор свет</li> <li>351 к взаимодействию каких соединений приводит хранение жиров на воздухе?</li> <li>непредельных и предельных жирных ферментов кетонов и альдегидов О2 и непредельных жирных кислот</li> <li>352 какой химический процесс происходит в жирах при высокой темпе¬ратуре и под действием воды?</li> <li>гидролиз присоединение набухание расщепление</li> <li>353 В каком виде усвояемость жира повышается?</li> <li>в жидком</li> </ul>	$\bigcirc$	реакции, протекающие в гомогенной фазе
<ul> <li>реакции при высокой температуре</li> <li>350 какие факторы действуют на процесс прогоркания?</li> <li>О2, Н2О, ферменты, свет ферменты катализатор свет</li> <li>351 к взаимодействию каких соединений приводит хранение жиров на воздухе?</li> <li>непредельных и предельных жирных ферментов кетонов и альдегидов</li> <li>О2 и непредельных жирных кислот</li> <li>352 какой химический процесс происходит в жирах при высокой темпе ратуре и под действием воды?</li> <li>гидролиз присоединение</li> <li>набухание расщепление</li> <li>353 В каком виде усвояемость жира повышается?</li> <li>в жидком</li> </ul>	$\bigcirc$	замещение одного элемента другим
350 какие факторы действуют на процесс прогоркания?  О2, Н2О, ферменты, свет ферменты катализатор свет  351 к взаимодействию каких соединений приводит хранение жиров на воздухе?  непредельных и предельных жирных ферментов кетонов и альдегидов О2 и непредельных жирных кислот  352 какой химический процесс происходит в жирах при высокой темпе¬ратуре и под действием воды?  гидролиз присоединение набухание расщепление  353 В каком виде усвояемость жира повышается? в жидком		переход электронов от одних атомов к другим
О2, Н2О, ферменты, свет ферменты катализатор свет  351 k взаимодействию каких соединений приводит хранение жиров на воздухе?  непредельных и предельных жирных ферментов кетонов и альдегидов О2 и непредельных жирных кислот  352 какой химический процесс происходит в жирах при высокой темпе¬ратуре и под действием воды?  гидролиз присоединение набухание расшепление  353 В каком виде усвояемость жира повышается?  в жидком	$\circ$	реакции при высокой температуре
ферменты катализатор свет  351 k взаимодействию каких соединений приводит хранение жиров на воздухе?  — непредельных и предельных жирных ферментов кетонов и альдегидов О2 и непредельных жирных кислот  352 какой химический процесс происходит в жирах при высокой темпе¬ратуре и под действием воды?  — гидролиз присоединение набухание расщепление  353 В каком виде усвояемость жира повышается?  — в жидком	350 каки	е факторы действуют на процесс прогоркания?
катализатор свет  351 k взаимодействию каких соединений приводит хранение жиров на воздухе?  непредельных и предельных жирных ферментов кетонов и альдегидов О2 и непредельных жирных кислот  352 какой химический процесс происходит в жирах при высокой темпе—ратуре и под действием воды?  гидролиз присоединение набухание расщепление  а53 В каком виде усвояемость жира повышается?		О2, Н2О, ферменты, свет
о свет  351 к взаимодействию каких соединений приводит хранение жиров на воздухе?  □ непредельных и предельных жирных ферментов кетонов и альдегидов □ О2 и непредельных жирных кислот  352 какой химический процесс происходит в жирах при высокой темпе¬ратуре и под действием воды?  □ гидролиз □ присоединение □ набухание □ расщепление  353 В каком виде усвояемость жира повышается? □ в жидком	$\circ$	ферменты
351 k взаимодействию каких соединений приводит хранение жиров на воздухе?  ☐ непредельных и предельных жирных ферментов ☐ кетонов и альдегидов ☐ О2 и непредельных жирных кислот  352 какой химический процесс происходит в жирах при высокой темпе¬ратуре и под действием воды?  ☐ гидролиз ☐ присоединение ☐ набухание ☐ расщепление  353 В каком виде усвояемость жира повышается? ☐ в жидком	Õ	катализатор
<ul> <li>непредельных и предельных жирных</li> <li>ферментов</li> <li>кетонов и альдегидов</li> <li>О2 и непредельных жирных кислот</li> </ul> 352 kakoй химический процесс происходит в жирах при высокой темпе¬ратуре и под действием воды? <ul> <li>гидролиз</li> <li>присоединение</li> <li>набухание</li> <li>расщепление</li> </ul> 353 В каком виде усвояемость жира повышается? <ul> <li>в жидком</li> </ul>	$\circ$	свет
ферментов кетонов и альдегидов О2 и непредельных жирных кислот  352 какой химический процесс происходит в жирах при высокой темпе¬ратуре и под действием воды?  гидролиз присоединение набухание расщепление  В жаком виде усвояемость жира повышается?  в жидком	351 k вза	имодействию kakux соединений приводит хранение жиров на воздухе?
<ul> <li>№ Кетонов и альдегидов</li> <li>О2 и непредельных жирных кислот</li> <li>352 какой химический процесс происходит в жирах при высокой темпе¬ратуре и под действием воды?</li> <li>Ридролиз</li> <li>присоединение</li> <li>набухание</li> <li>расщепление</li> <li>353 В каком виде усвояемость жира повышается?</li> <li>в жидком</li> </ul>	$\bigcirc$	непредельных и предельных жирных
<ul> <li>О2 и непредельных жирных кислот</li> <li>352 какой химический процесс происходит в жирах при высокой темпе¬ратуре и под действием воды?</li> <li>гидролиз         <ul> <li>присоединение</li> <li>набухание</li> <li>расщепление</li> </ul> </li> <li>353 В каком виде усвояемость жира повышается?</li> <li>в жидком</li> </ul>	$\circ$	ферментов
352 какой химический процесс происходит в жирах при высокой темпе¬ратуре и под действием воды?  гидролиз присоединение набухание расщепление  353 В каком виде усвояемость жира повышается? в жидком	$\bigcirc$	кетонов и альдегидов
воды?  гидролиз присоединение набухание расщепление  353 В каком виде усвояемость жира повышается? в жидком		О2 и непредельных жирных кислот
присоединение набухание расщепление  353 В каком виде усвояемость жира повышается? в жидком	352 kako воды?	й химический процесс происходит в жирах при высокой темпе-ратуре и под действием
присоединение набухание расщепление  353 В каком виде усвояемость жира повышается? в жидком		гидролиз
набухание расщепление  353 В каком виде усвояемость жира повышается?  в жидком	Ŏ	
расщепление  353 В каком виде усвояемость жира повышается?  в жидком	Ō	
в жидком		
	353 B ka	koм виде усвояемость жира повышается?
	$\bigcirc$	в жидком
_ = <del></del>	$\tilde{\circ}$	в виде газа

361 Укажите промежуточную кислоту образующийся при окислении высокомолекулярных жирных кислот в организме.

ацетоуксусная кислота

глиоксильная кислота

	$\bigcirc$	глюконовая кислота		
	$\sim$	азотная кислота		
	$\tilde{\circ}$	соляная кислота серная кислота		
362	62 Укажите вещества являющиеся не жирами.			
	<b>O</b>	фосфогексозы		
	$\odot$	сфингомиелины		
	_	лецитины		
	$\sim$	кефалины ганглиозиды		
363	Уkax	ките веществ не входящий в состав природных жиров.		
	$\circ$	линовая кислота		
	Ŏ	пальмитиновая кислота		
		азотная кислота		
	Õ	азотная кислота стеариновая кислота		
	$\circ$	арахидоновая кислота		
364	kakи	е функции не выполняют жиры в организме?		
		антибиотик		
	$\bigcirc$	энергетическая		
		смягчающая		
	$\odot$	биологическая активность		
	$\bigcirc$	терморегуляторная		
365	kakи	е из ниже перечисленных веществ не содержится в составе жиров?		
		alfa-рибоза		
	$\bigcirc$	спирты		
	Ŏ	полициклические эфиры		
	$\sim$	КИСЛОТЫ		
	$\bigcirc$	азотные основания		
366	kako	й группе соединений относятся жиры?		
	$\bigcirc$	спирты		
	Ō	кетоны		
	<b>O</b>	эфиры		
	$\sim$	альдегиды		
	$\bigcirc$	кислоты		
367	Уках	ките ферментов гидролизующий жиров.		
	$\bigcirc$	каталаза		
	Õ	изомераза		
		липаза		
	$\mathcal{L}$	карбоксистераза		
2.50		дезаминаза		
368	kaka	я кислота не является продуктом гидролиза жиров?		
	$\odot$	C15H29COOH		
	$\mathcal{C}$	C17H29COOH		
	_	C17H3COOH C15H31COOH		

22.12.2016

12.2010				
	С17Н33СООН			
369	Укажите прави	иљное наименовані	не аминов.	
Ι. (	$CH_3 - N - CH_3$	II. $CH_3 - NH - 0$	$C_2H_5$	
	$\mathrm{CH_3}$	III. $\mathrm{CH_5} - \mathrm{CH_2}$ -	- NH <sub>2</sub>	
	I	П	Ш	
270	триметил амин / триметиль амин / пропильамин / из вторичный амин	/ метилэтиль амин / втор метилэтиль амин / вторич тетилэтил амин / этилам опропил амин / амин эта / третичный амин / перв	чный амин иин ин	
3/0 34	. Определит			
Ι.	C <sub>17</sub> H <sub>35</sub> COON	a II.	C <sub>14</sub> H <sub>29</sub> OSO <sub>2</sub> Na	III. $C_{15}H_{31}COOK$
	I		П	ΙП
	синтетическое / твердое мыло / С СМВ / жидкое мыло / ж твердое мыло / ж каких реакциях с			сная кислота II. глюкоза + оль + соляная кислота
	II, III, IV  I, II, III  I, II, IV  I, III, IV  II, IV			
			эфир? I. крахмал + азотн голуол + азотная кислота	ая кислота- II. фруктоза + азотна -
	I, IV II, III I, III II, IV I, II			
373 С г	томощью kakoro	фермента жирные к	ислоты превра¬щаются і	в перекиси и гидроперекиси?
	карбоксилаза липоксигеназа липаза амилаза дегидрогеназа			
374 kak	кие жиры преобл	адают в составе жир	оов животного про¬исхох	кдения?
	циклические непредельные ациклические			

30 моль 36 моль

396 Укажи	ите воск выделенный из растений.
<ul><li>М</li><li>О ла</li><li>О ст</li></ul>	арнаубский воск онтанный воск анолин пермацит челиный воск
397 Чем от	гличается количество иодного числа жиров?
О ф	оличеством азота в составе жиров изическим свойством оличеством непредельных кислот в составе жиров сточником получения жиров емпературой плавления жиров
398 Что оз	начает кислотное число жиров?
O po	оличество свободных жирных кислот егулятор тепла войства оличество глицерина в составе жиров оличество азота
399 Вперві	ые в 1867 году k.C.Дьяконов открыл какой азотный ингре¬диент в составе лецитинов?
<ul><li> хо</li><li> тј</li><li> ко</li></ul>	пермидин олин реонин оламинин ерин
400 Укажи	те воски, предохраняющие кожный покров животных от воздействии воды.
О ка О ст	юнтанный воск арнаивный воск пермацет челиный воск анолин
401 какие	выражения верны для жиров?
IR OIR OIR OIR OIR OIR OIR OIR OIR OIR O	е гидролизуются вляются сложными эфирами этиленгликоля вляются продуктами глицерина и высших жирных карбоновых кислот вляются продуктами только высших непредельных карбоновых кислот вляются полимерами
402 Укажи толуол + Н	ите реакцию получения сложного эфира. І. целлюлоза + HNO3 ІІ. глюкоза + HNO3 ІІІ. INO3
<ul><li>I,</li><li>I,</li><li>To</li></ul>	I, III II II, III олько II олько III

 $403\,$  Укажите продуктов реакции гидролиза жиров в щелочной и кислой средах. кислая среда / щелочная среда

О глицери	глицерин, соль / глицерин глицерин, соль / глицерин, карбоксильная к-та глицерин, соль / соль				
<u> </u>	плицерин, карбоксильная к-та /глицерин, соль				
404 Укажите в	ерный вариант г	продуктов реакции.			
I. C <sub>15</sub> H <sub>31</sub> C C	OOH+Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>	II. C <sub>17</sub> H <sub>35</sub> COOH+	+K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> →		
	$O - COC_{17}H_{35}$				
33	$O = COC_{17}H_{35} + Na_{35}$	2CO3			
	$O - COC_{17}H_{35}$	TI.	TT.		
I		П	IΠ		
твердоо жидкое жидкое	е мыло /жидкое мыло е мыло / жидкое мыло мыло /твердое мыло мыло / жидкое мыло е мыло / твердое мыло е мыло / твердое мыло	о / жидкое мыло / твердое мыло / твердое мыло			
405 kak называл	отся жирообразні	ые вещества, содержащ	цие в молекуле остатков углеводов?		
<ul><li> лецити</li><li> фитост</li><li> пликоли</li><li> микост</li><li> зоостер</li></ul>	ерины пиды ерины				
406 kakux из ни инулин	же перечисленны	их относят k фосфатида	м? І. лецитин II. гликоген III. кефалин IV.		
<ul><li>Ⅲ, IV</li><li>I, III</li><li>II, III</li><li>только</li><li>I, IV</li></ul>	п				
407 kakие веще IV. миаза	ства выполняют в	важную роль в пищевар	оении жиров? І. липаза ІІ. амилаза ІІІ. желчы		
I, III II, IV I, II III, IV III, IV III, III					
408 Сколько ги	дроксильных груг	пп в составе рибозы ци	клической формы?		
5 4 2 6 3					
409 kak называг	отся природные k	сатализаторы, ускоряют	щие скорость биохимических реакций?		
<ul><li>фермен</li><li>протеи</li></ul>					

22.12.2016	
$\bigcirc$ y	/глевод
$\bigcirc$ 6	белок
О	ипид
410 II	
410 Что из	зучает энзимология?
$\bigcirc$ k	сислот
Ă	ипидов
_	рерментов
_	иглеводов
_	белков
411 каким	и соединениями являются ферменты по происхож¬дению?
_ r	сислотами
Ă	ипидами
Ā	углеводами — — — — — — — — — — — — — — — — — — —
_	кирами
_	белками
412 kak на	зывается белковая часть ферментов?
<u>О</u> г	парализатор
	пофермент
_	офермент
	ктиватор
○ 1	ингибитор
413 kak на	зывается небелковая часть ферментов?
( ) K	офермент
	пофермент
_	парализатор
	ингибитор
◯ a	активатор
414 kak на	зывается чувствительность ферментов k измене¬нию температуры?
Т	ермокинетика
	термодинамика
	термолабильно <i>с</i> ть
_	ермостатность
_	ермоселективация
415 Если с	скорость ферментативных реакций ускорить в 2 раза, как изменится скорость реакций?
<b>●</b> B	з 2 раза повышается
	з 2 раза снижается
_ E	з 4 раза повышается
_ E	з 4 раза снижается
○ N	изменится
416 Укажі	ите внешний фактор зависимости ионного заряда ферментов?
	рентгеновские лучи
	пемпература
_	цавление
Ξ.	оН – среда
<u> </u>	рвет
_	

417 kak 1	называются соединения, понижающие скорость фер¬ментативных реакций?
$\bigcirc$	активатор
	катализатор
$\bigcirc$	индикатор
$\bigcirc$	эмульгатор
	ингибитор
418 kak 1	называются вещества тормозящие скорость фермен¬тативных реакций?
	парализатор
Ŏ	катализатор
Ō	активатор
Ō	индикатор
$\circ$	эмульгатор
419 В пр	исутствии kakoro иона идет менее активация ще¬лочной фосфатазы?
$\bigcirc$	Ca2+
	Sn2+
	Mu2+
Ō	Zu2+
$\circ$	Co2+
420 kak 1	называется пептид, содержащий 6 остатков амино¬кислот?
$\circ$	гексаполипептид
Ŏ	декагексапептид
Ŏ	гексалипид
	гексапептид
Ŏ	гексацид
421 . kak	ие функции выполняют ферменты в биохимических процессах?
	биокатализаторы
$\widetilde{\bigcirc}$	ингибиторы
$\widetilde{\bigcirc}$	активаторы
$\tilde{\circ}$	источник энергии
422 kak 1	иначе называют минеральные вещества? (Çəki
$\bigcirc$	свободными элементами
	зольными элементами
$\sim$	реагентами
$\tilde{\circ}$	адсорбентам
423 Указ	жите основной путь регуляции уровни глюкозы в внутрикле-точном обмене углеводов?
$\bigcirc$	фосфоролирование
	гликолитическое расщепление и гликогенолиз – гликолиз
Ŏ	ионизация
$\tilde{\cap}$	ароматическое окисление
Ŏ	гидролитический
424 каки	е из нижеперечисленных веществ не относится k koфep¬ментам okcuдopедуkтаза?
	фолиевая кислота
Ŏ	НАД
Ŏ	НАДФ

432 Уkaх	жите коферментов лиаз, изомераз и лигаз?
$\bigcirc$	ДМН
$\tilde{\bigcirc}$	НАД
$\widetilde{\bigcirc}$	фолиевая кислота
$\sim$	линойная кислота
	Глютамин
	ТЛЮТАМИН
	ие из нижеперечисленных веществ, являются кофер¬ментом трансферазы? І. фолиева кислота ная кислота III. НАД IV. биотин
$\circ$	II, IV
Ŏ	I,II
$\tilde{\bigcirc}$	только III
	только І
Ŏ	только IV
434 . kak	ие их ниже перечисленных веществ, относятся k фитостеринам?
$\bigcirc$	прогестерон
	холестерин
$\simeq$	7-дегидрохолестерин
	цитостерин
$\circ$	эргостерин
435 При гидролиз	участии kakux ферментов в молекуле триглицеридов алфа-сложные эфирные связи вуются?
$\sim$	
$\sim$	ацетилхолин эстераз
	высших эстераз
$\circ$	не специфичных эстераз
Ō	фосфолипаза
	липаз
436 Cko	лько % содержит углевод (сухой массы) в организме человека и животных?
	4%
$\sim$	6%
$\simeq$	8%
$\simeq$	5%
437 Ykaz	2% жите полисахарид отвечающий за свертываемость kpови в орга¬низме человеka и животных.
_	
Ō	хондроитин сульфат
$\circ$	хитин
$\bigcirc$	декстрин
	гепарин
	[N-ацетилглюзамин
438 kako	й фермент ускоряет молекулярную дезаминированию alfa-амино¬кислот?
$\bigcirc$	изомераза
$\sim$	аммиаклиаза
	дегидрогеназа
$\simeq$	
$\sim$	гидролаза
$\bigcirc$	аминтрансфераза

439 В состав какого вещества входит фермент урогиназа?

446 какой витамин синтезируются в коже под действием ультрафио¬летовых лучей?

D1

○ B6

462 kakue из нижеперечисленных витаминов растворимые в воде?

22.12.2016	
	) K
	) B1
	) A
Č	) B1 ) A ) D ) E
Č	E
463 Др	угое название витамина РР.
	антианемический витамин
Č	антилерматитный витамин
Č	антиневритный витамин
Č	антидерматитный фактор
	антипеллагрический витамин
464 kak	ие из нижеперечисленных витаминов растворимые в воде?
	) витамин Е
Č	) витамин D
Č	
Č	) витамин А ) витамин К
	витамин Р
465 kak	ие из нижеперечисленных витаминов растворимые в воде?
	) витамин A
	витамин D
$\geq$	) витамин РР ) витамин D ) витамин К
$\geq$	) витамин E
	y Britanni L
466 kak	ие из нижеперечисленных витаминов растворимые в воде?
	) витамин C
	) витамин К
	) витамин A ]
	) витамин D
	) витамин Е
467 kak	ие из нижеперечисленных витаминов растворимые в воде?
	) витамин R
$\sim$	
$\sim$	) витамин А
$\sim$	) витамин D
	) витамин E ) витамин A ) витамин D ) витамин B12
	ие из нижеперечисленных витаминов растворимые в жирах?
	) витамин P
$\geq$	) витамин B1
$\geq$	
	) витамин B2 Витамин К
	) витамин К ) витамин С
	, birtumini C
469 Из	нижеперечисленных витаминов kakue растворимые в жирах?
	витамин D
	) витамин C
	» витамин Р

22.12.2016

7/6 D COC	тав какого витамина входит метилированное производетво изо аллоксазина:
$\overline{}$	В3
$\simeq$	C B3
000	R6
$\sim$	E
Ξ.	B2
	D2
479 Уkаж	сите жирорастворимые витамины.
$\bigcirc$	A, C, E
	A, K, E
	D, C, E
	B1, B2, E
	B3, B6, A
480 Слов	о витамин точно указывает жизненно важное значение этого вещества и содержание в своем
	минных групп. С получением kakoro витамина этот термин был выдвинут?
	витамин В1
	витамин ВЗ
$\widetilde{\bigcirc}$	витамин РР
	витамин Е
=	витамин С
	2.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1
481 . Вик боковых і	асол является аналогом kakoro витамина, с разницей по растворимости в воде и отсутствием цепей?
$\bigcirc$	витамин «D»
	витамин «К»
	витамин «В15»
	витамин РР
	витамин «В6»
482 Уkаж	ките витамин, обеспечивающий иммунитет человека?
$\sim$	D.
$\underline{}$	витамин Р
~	витамин «В1»
~	витамин «Вб»
~	витамин «В15»
	витамин «С»
483 Скол	ько витамеров витамина А?
$\overline{}$	нет
	5
	2 3
$\simeq$	5 4
404 371	1
484 Укаж	ките простетическую группу родопсина обеспечивающая адапта¬цию глаза в темноте?
	ретиналь
$\bigcirc$	токоферол
$\bigcirc$	филлохинон
	рибофлавин
	кальциферол

485 В присутствии какого витамина идет декарбоксилирование пирови¬ноградной кислоты.

22.12.2016	
00	кальциферол ретинол
493 kak 1	называется заболевание при недостатке витамина A?
0.000	антианемический витамин ночная слепота антирахитический витамин антиневрит антидерматитный фактор
494 По ф	изико-химическим свойствам на kakue группы подраз¬деляются витамины?
0.000	растворимые во спиртах и формалине растворимые в жирах и воде растворимые в жирах и спиртах растворимые в воде и спиртах растворимые в воде и формалине
495 kako	е выражение верно?
00•00	потребность витаминов организмом указывается в граммах витамины незаменимые вещества витамины, означает «амины жизни» организм синтезирует витамины А и С недостаточность некоторых витаминов приводит к авитаминозу
496 Друг	ое название витамина С.
00000	аскорбиновая кислота линойная кислота пангомная кислота фолиевая кислота никотиновая кислота
497 kako	е выражение не верно?
00•00	антивитамины используются в лечении инфекционных заболеваниях антивитамины по своему составу идентичны витаминам антивитамины по свойствам идентичны витаминам антивитамины превышают потребность организма витамином антивитамины — причины выявления признаков авитаминоза
498 kako	й витамин okaзывает сильное действие на развиваю¬щийся эмбрион?
00000	витамин D витамин A витамин B витамин C витамин E
499 В пр	исутствии kakoго витамина синтезируется гемоглобин?
00000	витамин C витамин A витамин K витамин E витамин B2

кровотечения?	
	тиамин ретинол викасол кальциферол токоферол
501 kak 1	называются витамины содержащие в своем составе одновременно амин групп и серу?
	ретинол авитамин сульфамид токоферол тиамин я кислота преобладает в результате поступления витамина D в организм?
	линойная кислота никотинная кислота янтарная кислота фолиевая кислота лимонная кислота
503 kako	й витамин синтезируется организмом?
=	витамин E витамин A не синтезируется витамин C витамин B1
504 Нико	отиновая кислота и амид кислоты какой витамин образуют?
00000	витамин C витамин A витамин E витамин K витамин PP
505 kako	е вещество мешает усвоению организмом биотина?
	сахар сырое мясо рыба сырое белок яйца фрукты
506 kaka	я болезнь развивается при недостатке витамина С?
00000	мышечная слабость ночная слепота бери-бери рахит скорбут

500 какой препарат используется в хирургических операциях с целью приостановления

507 В составе каких из нижеперечисленных веществ витамин А преобладает?

522 kak называется физиологические активные вещества, ока¬зывающие специфическое влияние на различные органы?		
<ul><li>углеводы</li><li>жиры</li><li>белки</li><li>гормоны</li><li>витамины</li></ul>		
523 kakue функции выполняет железо в живом организме? (Çəki:		
<ul> <li>активирует процесс воспаления в тонких кишках</li> <li>уменьшает активацию амилазы слюны</li> <li>В) активирует фермента карбоксилазы, являющегося витамином В1</li> <li>активно участвует в кроветворных процессах и окислитель¬но-восстановительных реакциях</li> <li>D) предотвращает образование заболевание эндемических ур</li> </ul>		
524 kakoй витамин является важным регулятором kaль¬цевого обмена? (Çəki:		
Витамин Е         Витамин А         Витамин В         Витамин С         Витамин D		
525 kak называется обменные вещества, образующиеся при жизне¬де¬ятельности различных клеток в организме и обладающие определенной активации?		
<ul> <li>паратгормон</li> <li>парагормон</li> <li>инсулин</li> <li>клеточные гормоны</li> <li>организаторы</li> </ul>		
526 kakoe выражение не верно для адреналина?		
ускоряет разложении гликогена в печени и мыщцах не участвует в регуляции деятельности мыщц оптимальная доза сокращает мыщц сердца оптимальная доза повышает артериальное давление в организм действует в очень малых дозах		
527 kak называется гормон стимулирующий выработку молока?		
<ul> <li>тиреотронный гормон</li> <li>фоллитрогин</li> <li>лютеинизирующий гормон</li> <li>лактогенный гормон</li> <li>липотронный гормон</li> </ul>		
528 Ускорителем поступлению в клеток каких ионов является инсулин?		
$\bigcirc a^{2+}$ ; $Ba^{2+}$ ; $Ca^{2+}$		
$\bigcirc a^{+}$ ; $ca^{2+}$ ; $SO_{4}^{2-}$		
$\bigcirc$ a <sup>+</sup> ; Ca <sup>+2</sup> ; PO <sub>4</sub> <sup>-3</sup> $\bigcirc$ Q <sub>4</sub> <sup>2-</sup> ; NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> ; S <sup>2-</sup>		

O²-; SO₃²-

529 kakue из нижеперечисленных веществ являются гормо¬нами надпочечников?			
$\subset$	эстрагон		
<b>©</b>	адреналин		
$\subseteq$	паратгормон		
$\subseteq$	инсулин		
C	кальцитонин		
530 Рег	улятором kakux элементов в организме является паратгормон?		
$\subseteq$	SиBr		
$\subseteq$	МgиBr		
•	СаиР		
$\sim$	N, S n Cl		
	) Ји N		
531 kak	называется гормон щитовидной железы?		
$\subseteq$	андроген		
	эстраген		
	паратгормон		
$\succeq$	кальцитонин инсулин		
	, инсулин		
532 kak	ой элемент входит в состав гормонов щитовидной же¬лезы?		
Ç	) F		
Ç	) Br		
$\subseteq$	) As		
<u> </u>			
	) Ge		
533 kak	их из нижеперечисленных веществ можно отнести к гормонам белковой природы?		
$\subset$	гормоны эстрогены		
$\subset$	гормоны надпочечников		
Ç	гормоны гипофиза		
•	половые гормоны		
C	гормон тестостерон и кортизол		
534 На аминок	kakue группы делятся гормоны по химическому составу? І. стероиды ІІ. производные ислот ІІІ. углеводные гормоны ІV. полипептид и белковые гормоны		
C	, I, III		
Č	) I, II		
$\subset$	) III, IV		
	I, II, IV		
С	) II, III		
535 kak	ое выражение не верно?		
$\subset$	гормоны – производные аминокислот		
ĕ	обеспечивают синтез витаминов в организме		
Č	гормоны – вещества органической природы, вырабатываю¬щиеся в специальных железах		
$\subset$	гормоны – вещества приводящих к активации ферментов		
$\subset$	гормоны – вещества синтезирующее ферментов		

536 kakı	не вещества синтезируются в эндокринных железах?
	гормоны
$\tilde{\bigcirc}$	белки
$\tilde{\bigcirc}$	углеводы
$\tilde{\bigcirc}$	липиды
$\tilde{\circ}$	витамины
537 kak	называются гормоны, влияющие на физиологическое действие внутри образующихся клеток
$\sim$	искусственные гормоны
$\sim$	белковые гормоны
	гормоны нервной системы
	клеточные гормоны парагормоны
$\cup$	парагормоны
	жите гормон регулирующий количество катионов Ca2+ и анионов фосфата, лимонной, в крови.
$\circ$	гормон роста
	паратгормон
$\tilde{\bigcirc}$	альдостерон
$\tilde{\bigcirc}$	кортикотропный гормон
Ŏ	адреналин
	жите гормон, состоящий из 29 аминокислотных остатков, син¬тезирующий alfa-клетками ов поджелудочной железы.
$\circ$	гормон роста
$\circ$	гипофиз
$\circ$	инсулин
	глюкагон
$\circ$	адренокортикотропный горна
540 kaku	е из ниже перечисленных веществ являются производными стероидных гормонов?
$\circ$	белки
$\circ$	углеводы
$\circ$	аминокислоты
$\circ$	многоатомные спирты
	полициклические спирты
541 Уka	жите эндокринных желез синтезирующие гормоны пептидной природы.
$\bigcirc$	гипофиз, надпочечники
$\circ$	щитовидная железа, поджелудочная железа
	гипофиз, надпочечники
	щитовидная железа, поджелудочная железа, гипофиз
$\bigcirc$	половые железа, поджелудочная железа
542 Уka	жите гормон, синтезирующий особыми kлетkaми островkов под¬желудочной железы.
$\bigcirc$	паратгормон
$\widetilde{\cap}$	тироксин
$\widetilde{\subset}$	тестостерон
$\widetilde{\bigcirc}$	инсулин
$\tilde{\circ}$	адреналин

543 В какое биологическое активное вещество превращается тирозин в организме?

22.12.2016

551	Стер	оидные гормоны являются производными
	$\bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc$	многоатомных спиртов холестерина белков углеводов
552	Анти	идиуретическим действием обладает гормон
	$\bigcirc\bigcirc\bigcirc\bigcirc\bigcirc\bigcirc$	вазопрессин норадреналин глюкагон кальцитонин
553	Аден	нилатциклаза активируется в результате действия гормонов:
	0000	пептидно-белковых стероидных минералокортикоидов инсулина
554	При	гипертиреозе отмечаются:
	0000	[отечность нижение продуктивности потеря веса ожирение
555	Забо	левание бронзовая болезнь возникает в результате поражения:
	0000	надпочечников половых желез поджелудочной железы гипофиза
556	хими	ческая природа адреналина
	0000	белковая пептидная стероидная производное аминокислоты
557	Горм	оны гипоталамуса:
	$\bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc$	вазопрессин лютропин соматостатин кортиколиберин
558 1)	Уkax	ките гормон, регулирующий водный баланс и осмотическое дав¬ление плазмы крови. (Çəki:
	00000	вазопрессин окситоцин тиреотропин адренопортикотропин гастрин

559 Мужские половые гормоны:

573 как называется повышение уровня сахара выше нормы в крови?

тетания гипергликемия гипокликемия гетералопия гиперлипемия

574 kak называется синтез глюкозы и гликогена из органических соединений, не входящих в состав углеводов?			
алкалоз гликолиз глюкозурия галактоземия гликонеогенез			
575 kakue из нижеперечисленных процессов не относятся k углеводному обмену?			
усвоение моносахаридов в желудочно-кишечном тракте разложение сложных углеводов в пищеварении внутритканевой линолиз прием углеводов с пищей транспортировка моносахаридов в клетки и ткани			
576 как называются вещества, осуществляющие перенос от окис¬ляемого субстрата?			
углеводы хромогены фитонциты лецитины нуклеиновые кислоты			
577 kak называется отношение объемов выделившегося CO2 k поглощенному O2?			
<ul> <li>сопротивление</li> <li>анаболизм</li> <li>катаболизм</li> <li>дыхательный коэффициент</li> <li>азотистый баланс</li> </ul>			
578 Укажите гормон, который является ускорителями: 1) расщеплении глюкогена в печени и тканях; 2) сокращении мышц сердца и сужая вены, повышает кровяное давление.			
<ul> <li>вазопрессин</li> <li>альдостерон</li> <li>кортикостерон</li> <li>адреналин</li> <li>глюкагон</li> </ul>			
579 kakue из ниже перечисленных веществ, являются первоначальным материалом, для биологического синтеза гормонов и желчных kuc¬лот?			
холин         инозит         жирные кислоты         коламин         холестерин			
580 Укажите гормон, который является ускорителями: 1) расщеплении глюкогена в печени и тканях; 2) сокращении мышц сердца и сужая вены, повышает кровяное давление.			
<ul> <li>вазопрессин</li> <li>адреналин</li> <li>кортикостерон</li> <li>глюкагон</li> <li>альдостерон</li> </ul>			

581 kakı	не гормоны синтезируются задней частью гипофиза?
	альдостерон, картизон
$\tilde{\bigcirc}$	инсулин, глюкагон
$\tilde{\bigcirc}$	эстрадиол, тестостерон, вазопрессин
Ŏ	адренокортикотроп, тиретрон, окситацин
$leve{\odot}$	окситацин, вазопрессин
582 Ука: железы.	жите kоличество аминоkислот, входящих в состав инсулина – гормона поджелудочной
_	
Ō	56
Ŏ	30
$\circ$	60
$\bigcirc$	52
	51
583 Уka:	жите производные от аминокислот, являющийся гормональной природной.
$\circ$	аланин
Ŏ	фенилаланин
Ŏ	гистидина
	тирозин
$\circ$	лейцин
	ие из ниже перечисленных веществ, являются первоначальным материалом, для ческого синтеза гормонов и желчных кис¬лот?
$\circ$	жирные кислоты
	холин
	холестерин
$\circ$	коламин
$\circ$	инозит
585 Уka	жите фактор образования сахарного диабета.
$\bigcirc$	гиповитаминоз
$\tilde{\bigcirc}$	дефицита ферментов
Ŏ	нарушение обмена белков
Ŏ	нарушение обмена липидов
	нарушение обмена сахара
	жите, при нарушении биосинтеза kakoro гормона образуется диа¬бет в организме, с нием глюкозы в крови.
$\circ$	глюкагон
Ŏ	треотропин
Ŏ	окситоцин
Ŏ	тироксин
	инсулин
587 Уka:	жите причины образования сахарного диабета.
	нарушение обмена белков
$\simeq$	нарушение обмена липидов
$\widetilde{\bullet}$	нарушение обмена углеводов
$\sim$	дефицитом ферментов
$\tilde{\bigcirc}$	заболеванием печени

синтезир	руется?
$\bigcirc$	АТФ не синтезируется
	36 моль
	38 моль
	40 моль
$\circ$	30 моль
589 При	полном расщеплении в сердце и печени аэробной среде сколько моль АТФ синтезируется?
$\bigcirc$	30 моль
$\bigcirc$	36 моль
$\bigcirc$	42 моль
$\bigcirc$	40 моль
	38 моль
590 Уka	ките вид расщепления фруктозы в желудочно-кишечного тракта.
$\bigcirc$	воздействием специфических ферментов
$\circ$	аэробное расщепление
$\bigcirc$	воздействием NAD
$\bigcirc$	анаэробное расщепление
	гликолитическое расщепление
591 Уkaх	ките вещества, которые регулируют метаболизм углеводов.
$\circ$	асетатальдегид
$\bigcirc$	AMF
$\bigcirc$	АТФ
	ферменты гексокиназа и фосфофруктокиназа
$\circ$	лимонная кислота
592 Из k	аких ниже перечисленных реакций регулируется ферментом гек¬сокиназой?
$\circ$	пируват лактат
	фруктоза-1,6-дифосфатглицеральдегид-3-фосфат
	фруктозафруктоза-1,6-дифосфат
	глюкозаглюкоза-6-фосфат
$\circ$	триозофосфатглицеральдегид-3-фосфат
593 При	анаэробного гликолиза из расщеплении 1 мол глюкозы сколько мол АТФ синтезируется?
$\bigcirc$	1 мол АТФ
$\tilde{\bigcirc}$	2 мол АТФ
$\tilde{\bigcirc}$	5 мол АТФ
$\tilde{\bigcirc}$	3 мол АТФ
$leve{\odot}$	4 мол АТФ
594 3a c	нет каких биохимических процессах, происходит синтез глико¬гена в живом организме?
$\circ$	за счет расщепления белков в печени
$\tilde{\bigcirc}$	за счет приема пищи
$\widetilde{\bigcirc}$	за счет глюкозы в мембране клеток
$\widetilde{\bigcirc}$	за счет обмена белков внутри клеток
left	за счет моносахаридов, которых образуются в результате переваривания углеводов в желудочно-кишечном тракте

588 При расщеплении 1 г-моль глюкозы до CO2 и H2O в сердце и кожных тканях сколько моль  $AT\Phi$ 

595 Укажите основной путь регуляции уровни глюкозы в внутрикле-точном обмене углеводов?

00000	гликолитическое расщепление и гликогенолиз — гликолиз фосфоролирование ионизация ароматическое окисление гидролитический
596 Опр	еделите дыхательный коэффициент реакции.
$C_2H$	$_{12}O_6+6O_2\rightarrow6CO_2+6H_2O$
	1,5 0,25 0,5 1
597 kak	называется распад сложных веществ и выведение продук-тов этого распада из организма?
	азотистый баланс энергетический баланс диссимиляция ассимиляция анаболизм
598 kak	называется разложение триглицеридов в органи¬ческие кислоты и глицерин в тканях?
00@00	глюкозурия гликолиз липолиз гликопеогенез галактоземия
599 kak	называется анаэробное разложение углеводов?
00000	глюкозурия гликолиз алкалоз деаминирование галактоземия
600 kako	ре вещество является основным растворителем орга¬низма? (Çəki: 1)
00000	вода аминокислоты кровь спирт глицерин
601 Cko	лько составляет повседневная потребность здорового чело¬века k воде
00000	8000 2200-2500 500-700 800-1000 5000-5500
602 Дру	гое название нехватки воды.
$\overline{}$	интоксикания волы

лигаза

610 kak 1	называется ферменты, разлагающие белков?
$\bigcirc$	липаза
$leve{igoriant}$	протеаза
Ŏ	липаза
$\bigcirc$	карбогидротаза
$\bigcirc$	пероксидаза
	ките, при нарушении биосинтеза kakoro гормона образуется диа¬бет в организме, с нием глюкозы в kpoви
$\bigcirc$	глюкагон
$\widetilde{\bigcirc}$	тироксин
$\widetilde{\bigcirc}$	окситоцин
	инсулин
Ŏ	треотропин
612 Ykaz	ките фактор образования сахарного диабета
$\circ$	Е) гиповитаминоз
Ō	дефицита ферментов
$\bigcirc$	нарушение обмена белков
$\bigcirc$	нарушение обмена липидов
	нарушение обмена сахара
613 Уkaz	ките фактор образования сахарного диабета.
$\bigcirc$	гиповитаминоз
Ŏ	нарушение обмена белков
Ŏ	нарушение обмена липидов
	нарушение обмена сахара
Ŏ	дефицита ферментов
614 Ykaz	ките причины образования сахарного диабета
$\circ$	нарушение обмена липидов
Ŏ	нарушение обмена белков
Ŏ	заболеванием печени
Ŏ	дефицитом ферментов
	нарушение обмена углеводов
615 При	полном расщеплении в сердце и печени аэробной среде сколько моль АТФ синтезируется?
$\circ$	30 моль
Ŏ	42 моль
Ŏ	40 моль
	38 моль
$\circ$	36 моль
616 3a cu	нет kakux биохимических процессах, происходит синтез глико¬гена в живом организме?
$\circ$	за счет глюкозы в мембране клеток
Ŏ	за счет приема пищи
Ŏ	за счет расщепления белков в печени
Ŏ	за счет моносахаридов, которых образуются в результате переваривания углеводов в желудочно-кишечном
_	тракте
$\circ$	за счет обмена белков внутри клеток

Ō	минеральные вещества, белок, вода
	углевод, жир, белок
Ō	вода, углевод, белок
Q	вода, минеральные вещества, углевод
$\circ$	минеральные вещества, жир, белок
618 каки	е из нижеперечисленных неорганических веществ входят в состав пищевых продуктов?
$\bigcirc$	углеводы, витамины
Ō	углеводы, жиры
Q	белки, ферменты
Õ	вода, витамины
	вода, минеральные вещества
619 каки	е из ниже перечисленных органических веществ входят в состав в пищевых продуктов?
$\bigcirc$	минеральные вещества, жир, белок
Ō	вода, минеральные вещества, углевод
Ō	минеральные вещества, белок, вода
	углевод, жир, белок
$\circ$	вода, углевод, белок
620 каки	е из нижеперечисленных неорганических веществ входят в состав пищевых продуктов?
$\circ$	углеводы, жиры
	вода, минеральные вещества
Ō	углеводы, витамины
Q	вода, витамины
$\circ$	белки, ферменты
	называются вещества, образующиеся в кислой среде осадок, при разложении холестерина и ные по химической структуре?
$\bigcirc$	мочевина
$\tilde{\bigcirc}$	желудочный сок
$\tilde{\bigcirc}$	слюна
	желчные кислоты
$\circ$	кишечный сок
622 kak 1	называется важный фермент желудочного coka?
$\bigcirc$	аденин
$\widetilde{\bigcirc}$	гисталин
$\widetilde{\bigcirc}$	трипсин
$\tilde{\bigcirc}$	химотрипсин
$leve{\odot}$	пепсин
623 каки	е из нижеперечисленных функций не соответствует желу¬дочному coky?
$\bigcirc$	раздражение слизистой оболочки 12-перстной кишки
$\widetilde{\bigcirc}$	превращение пепсиногена в пепсин
$\widetilde{\bigcirc}$	ликвидация микроорганизмов в желудочной слизи
	обеспечение активного синтеза ферментов
Ŏ	превращение пресектерина в активный секретин
624 Уkax	ките причину подслащивание вкуса хлеба при длительном нахождении в полости рта?

🔘 крахмал, входящий в состав хлеба разлагается до глюкозы

амилаза

углекислый газ

646 какие из нижеперечисленных являются гормоном гипофиза?

22.12.2016	
$\bigcirc$	хлорофиллы
$\circ$	нуклеофилы
654 kak 1	называются окислительно-восстановительные реакции?
$\circ$	реакции, протекающие в гомогенной фазе
	переход электронов от одних атомов к другим
$\bigcirc$	замещение одного элемента другим
Ō	получение осадок в результате реакции
$\circ$	реакции при высокой температуре
655 Что	представляет суммарное уравнение реакций?
1) C	$_{12}O_{6}+12R+6H_{2}O\longrightarrow 6CO_{2}+12RH_{2}$
2) 12	$RH_2+6O_2 \rightarrow 12R+12H_2O$
$\circ$	окисление мальтозы
$\tilde{\bigcirc}$	окисление крахмала
Ŏ	окисление сахарозы
Ŏ	окисление рибозы
	окисление глюкозы
	называется фермент ускоряющий окисление органических соединений в присутствии в водорода?
	пероксидаза
Ō	амилаза
	лиаза
$\bigcirc$	лактаза
$\circ$	сахараза
657 kakи органов?	е из нижеперечисленных не относится k двигательным функциям пищеварительных
	переусвоение пищевых продуктов
Ŏ	поглощение пищевых продуктов
	разжевывание пищевых продуктов
$\bigcirc$	перенос пищевых продуктов по всем органам
$\circ$	смешивание пищевых продуктов желудочным соком
658 kako	е выражение не верно?
$\bigcirc$	соляная кислота превращает пепсиноген в пепсин
Ō	пепсин гидролизует пептидные связи в белках
	пепсин одинаково влияет на все белковые вещества
Q	для сильного воздействия пепсина необходима кислая среда
$\circ$	пепсин важный фермент в желудочном соке
659 kako	го рН среда желчи?
$\bigcirc$	сильно щелочная
$\bigcirc$	сильная кислая
Ō	слабая кислота
Õ	нейтральная
	слабо щелочная

660 Укажите вещество содержащий пантотеновой кислотой.

	коэнзим – А			
Ō	тетрагидрофолиевая кислота			
Õ	липойная кислота			
Ŏ	глютатионовая кислоты			
$\circ$	тиаминировиноградная кислота			
661 Уках лактоза	661 Укажите углевод, который может быть восстановлен. І. глюкоза ІІ. крахмал ІІІ. мальтоза ІV. пактоза			
$\bigcirc$	I, II, IV			
	I, II, III			
	I, III, IV			
$\bigcirc$	II, III			
$\circ$	III, II, IV			
662 I C	С <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub> → 6рожение 2X+2CO <sub>2</sub> II. (	С.Н.»ОсУV		
		D6111106		
ш.	$C_6H_{12}O_6 \xrightarrow{\text{6powerer}} Z+2CO_2+2H_2$			
I		П	IΠ	
$\bigcirc$	брожение молочной к-ты / брожение сп	ирта / брожение мас.к-ты		
	брожение спирта / брожение молочной	= =		
Ŏ	брожение масляной к-ты / брожение спи	=		
Ō	брожение спирта / брожение масляной в	:-ты / брожение мол.к-ты		
$\bigcirc$	брожение молочной к-ты / брожение ма	сляной к-ты / брожение спир	ота	
663 Var	ое выражение верно для реакциі	ເາ		
	IT IN ITS W.	17		
$2 \mathbf{F} \mathbf{e}^{\mathbf{r}}$	<sup>+</sup> +2H+O→2Fe <sup>3+</sup> +H <sub>2</sub> O			
_				
$\circ$	железо іі) потеря 6 электронов восстана			
$\sim$	железо (İİ) принимая 1 электрон окисляе			
	железо (İİ) потеряя 1 электрон восстанан железо (İİ) потеряя 1 электрон окисляется			
	железо (II) потеряя 1 электрон окисляется железо (II) принимая 1 электрон восстан			
$\cup$	meness (ii) iipiiiiiiiiiii 1 silektpoii Beeetuii	absilibae i e/i		
664 каки кислород		ов не участвуют в проп	дессе соединения k молекулярному	
$\bigcirc$	пиридиновые дегидрогеназы			
	пероксидазы			
Ō	цитохромы			
Õ	ферменты, активно зависимые от убихи	нона		
$\circ$	флавиновые дегидрогиназы			
665 Прод	дукты, содержащие много воды, я	вляются (Çəki: 1)		
$\bigcirc$	влажными			
Ō	сухими			
Õ	свежими			
	скоропортящимися			
666 Вода	а в составе пищевых продуктов мо	жет находиться в следу	иющих состояниях	
667 каки	ве органические вещества входят в	состав пищевых проду	уктов? (	

800-1000 5000-5500

Ca, P, Fe, K, Na

682 kak наз	вывается нарушение обмена воды?
Оле	еокисление
<u> </u>	изгидрия
_	иокисление
	иурез
_	ипогидрия
683 какие 1	из нижеперечисленных причин не являются образавание жажды?
<b>a</b> a	Mantina Milatay Imany
_	мертвение клеток крови
_	овышение осмотического давления крови
_	овышение онкотического давления крови
	овышение концентрации органических веществ в крови овышение концентрации органических веществ в крови
<u> </u>	
	и органами не выводится из организма вещества растворимые в воде или же образующего о нические соединения?
<u> </u>	
_	ищеварением очой
Ξ.	очои елезенкой
ă	
ă	OTOM OTOM
∪ Ka	алом
685 какие 1	из нижеперчисленных элементов являются основным электролитом организма человека?
О щ	инк и марганец
С ка	алий и неон
O 06	ера и железо
🔘 ка	алий и натрий
ж	елезо и ртуть
686 Что означает диурез?	
О ко	оличество сахара в пищевых продуктах
	овседневное потребность воды
Ξ	овседневное выделение мочи
~	овседневное выделение пота
Ξ.	овседневное потребность пищи
687 kakих г	веществ называют водородносителями?
O RO	осстановители
	уклеофилы
	кислители
	пектрофилы
	порофиллы
	ооэлементам относятся следующие элементы.
_	·
	a, Ba, Be, Cr
	u, Co, J, F. Mn
_	a, Fe, Na, K, Mn
$\bigcirc$ C	a, Cu, Co, J, Mn
689 k макр	оэлементам относятся следующие элементы.

97/99

22.12.2016

22.12.2016		
$\bigcirc$	адренопортикотропин	
	вазопрессин	
698 какие функции выполняет железо в живом организме?		
$\bigcirc$	активирует процесс воспаления в тонких кишках	
Õ	активирует фермента карбоксилазы, являющегося витамином В1	
Q	уменьшает активацию амилазы слюны	
	активно участвует в кроветворных процессах и окислитель¬но-восстановительных реакциях	
$\circ$	предотвращает образование заболевание эндемических ур	
699 kakoй витамин является важным регулятором kaль¬цевого обмена?		
$\bigcirc$	Витамин Е	
$\bigcirc$	Витамин А	
$\bigcirc$	Витамин В	
Õ	Витамин С	
	Витамин D	
700 Другое название нехватки воды.		
$\circ$	интоксикация воды	
Ŏ	липергидрия	
	гипогидрия	
Ō	дизгидрия	
$\bigcirc$	диурез	