



БИОХИМИЯ.ТИ

- 1 Адениловая кислота входит в состав коферментов:
- 2 В переносе водорода участвуют коферменты:
- 3 Витамины, растворимые в жирах:
- 4 Водорастворимые витамины:
- 5 К дисахаридам относятся:
- 6 Конечным продуктом расщепления крахмала в растениях являются:
- 7 Коферменты могут быть представлены:
- 8 Наиболее важные функции углеводов:
- 9 Обмен веществ был бы невозможен без участия ферментов, т.к.:
- 10 Последовательность переноса электронов в ЦПЭ (цепь переноса электронов) определяет:
- 11 При превращении ацетил-КоА в цикле трикарбоновых кислот (ЦТК) до CO₂ и H₂O образуется:
- 12 Скорость поглощения кислорода клетками животных в основном зависит от:
- 13 Скорость ферментативной реакции зависит от:
- 14 Сложные липиды - сложные эфиры спиртов высших жирных кислот, дополнительно содержащие:
- 15 Укажите биологическое значение пептидов:
- 16 Участвует в процессе свертывания крови:
- 17 Ферменты ускоряют реакции, т. к.:
- 18 Ферменты характеризуются свойствами:



- 19) Что относится к общей характеристике витаминов?
- 20) Является биологическим антиоксидантом:
- 21) Является субстратом при синтезе гормона:
- 22) Активаторами ферментов являются вещества:
- 23) Белки денатурируют в результате:
- 24) Белки из растворов осаждают:
- 25) Белки – это:
- 26) Большинство ферментов проявляют максимальную активность при рН:
- 27) В состав пуриновых оснований входят:
- 28) Водная оболочка у молекул белка возникает вследствие:
- 29) Денатурация белковой молекулы — это:
- 30) Изоэлектрическая точка белковой молекулы осуществима:
- 31) Ингибиторами ферментов являются вещества:
- 32) К классу оксидоредуктаз относят:
- 33) Олигомерными (двухкомпонентными) ферментами являются:
- 34) Полноценными считаются белки, содержащие:
- 35) При денатурации белка разрушается структура:
- 36) Связь, соединяющая остатки аминокислот в белковой молекуле, – это:
- 37) Связь, формирующая вторичную структуру белков, – это:
- 38) Скорость катализитической реакции зависит от:



- 39 Скорость каталитической реакции зависит от:
- 40 Согласно классификации, ферменты делят на:
- 41 Субстратом липазы является:
- 42 Укажите биологическое значение аминокислот:
- 43 Ферменты – катализаторы:
- 44 Ферменты, катализирующие реакции внутримолекулярного переноса групп или атомов:
- 45 Что представляет в пространстве четвертичная структура белка?
- 46 Болезнь, вызываемая недостатком витамина D, называется:
- 47 В большом количестве витамин D содержится в:
- 48 В зрительном восприятии участвует:
- 49 В основе никотинамида лежит структурный фрагмент:
- 50 В основе рибофлавина лежит структурный фрагмент:
- 51 В реакциях взаимного превращения аминокислот участвует:
- 52 В созревании белков соединительной ткани участвует витамин:
- 53 Витамин Е обладает свойством:
- 54 Витамин С:
- 55 Длительная нехватка витамина С может привести к заболеванию:
- 56 К жирорастворимым витаминам относятся витамины:
- 57 Может синтезироваться в организме человека:
- 58 Окисленная форма витамина А называется:



- 59 При недостатке витамина В12 развивается:
- 60 При недостатке этого витамина в организме возникает «куриная слепота» - заболевание, при котором человек теряет способность видеть в сумерках:
- 61 При отсутствии в рационе витамина В1 развивается заболевание:
- 62 При отсутствии в рационе витамина В5 нарушаются процессы:
- 63 Регулирует формирование костной ткани:
- 64 Состояние, развивающееся при избытке витамина, называется:
- 65 Состояние, развивающееся при недостатке витамина, называется:
- 66 Состояние, развивающееся при отсутствии витамина, называется:
- 67 Суточная норма потребления ретинола:
- 68 Суточная потребность в аскорбиновой кислоте у взрослого человека составляет:
- 69 Участвует в синтезе факторов свертывания крови:
- 70 Анаэробное окисление 1 молекулы глюкозы дает молекул АТФ:
- 71 В реакциях окисления участвует кофермент:
- 72 В тканях животных содержится углевод:
- 73 Витамин В2 входит в состав фермента:
- 74 Всасывается в кровь из кишечника:
- 75 Гексозой не является:
- 76 Гиалуроновая кислота выполняет функцию:
- 77 Гликоген в печени выполняет функцию:
- 78 Гликоген – это:



- (79) К гетерополисахаридам относится:
- (80) К глюкозе применим следующий набор терминов:
- (81) К гомополисахаридам относится:
- (82) К дисахаридам относится:
- (83) К моносахаридам относится:
- (84) К пентозам относится:
- (85) Невосстановливающим углеводом является:
- (86) Один оборот цикла Кребса дает молекул АТФ:
- (87) Особенности строения амилозы:
- (88) Особенность строения целлюлозы:
- (89) Особенностями строения моносахаридов является:
- (90) Полная цепь тканевого дыхания начинается с кофермента:
- (91) Разветвленная фракция крахмала называется:
- (92) Только в растениях содержится углевод:
- (93) Укажите неверное утверждение:
- (94) Фермент секрета поджелудочной железы:
- (95) В основе получения глицеридов лежит реакция:
- (96) В состав липидов не входит:
- (97) В состав растительных масел в наибольшем количестве входит кислота:
- (98) В состав фосфатидных кислот входят остатки кислоты:



- (99) Йодное число жира зависит от:
- (100) К группе липидов относятся:
- (101) К насыщенным кислотам относятся:
- (102) К простым липидам можно отнести:
- (103) К сложным липидам относятся:
- (104) Кислотное число жира зависит:
- (105) Липиды выполняют функцию:
- (106) Наличие двойных связей C=C в глицериде показывает реакция:
- (107) Незаменимые высшие жирные кислоты:
- (108) Нейтральные жиры – это:
- (109) Организмом не синтезируется жирная кислота:
- (110) Представителем стеринов является:
- (111) Процесс окислительной порчи жиров называется:
- (112) Ситостерин и его производные содержат:
- (113) Сложные липиды – сложные эфиры спиртов высших жирных кислот, дополнительно содержащие:
- (114) Температура плавления животных жиров выше, чем растительных:
- (115) Фосфолипиды в организме выполняют функции:
- (116) Фосфолипиды – это:
- (117) Холестерин и его производные содержатся в: