ТЕМА « СТРОЕНИЕ БЕЛКОВ»

**Тест 1.** **Какие органические вещества в клетке на первом месте по** **массе.**

 1.Углеводы 3. Липиды

2. Белки 4. Нуклеиновые кислоты

**Тест 2**. **Какие элементы входят в состав простых белков**.

1.Углерод 3.Кислород 5.Фосфор 7.Железо

2.Водород 4.Сера 6.Азот 8.Хлор

 **Тест 3**. **Сколько аминокислот образует все многообразие белков.**

1. 170 2. 26 3. 20 4. 10

**Тест 4.Какая функциональная группировка придает аминокислоте** **кислые , какая – щелочные свойства.**

1. Кислые – радикал, щелочные – аминогруппа.

2.Кислые – аминогруппа, щелочные –радикал.

3.Кислые –карбоксильная группа, щелочные – радикал.

4.Кислые – карбоксильная группа, щелочные –аминогруппа.

**Тест 5.Между какими группировками аминокислот образуется** **пептидная связь.**

1.Между карбоксильными группами соседних аминокислот.

2.Между аминогруппами соседних аминокислот.

3.Между аминогруппой одной аминокислоты и радикалом другой.

4.Между аминогруппой одной аминокислоты и карбоксильной группой другой.

**Тест 6**.**Какие связи стабилизируют вторичную структуру белков**.

1.Ковалентные 3.Ионные

2.Водородные 4.Такие связи отсутствуют

**Тест 7**.**Какую структуру имеет молекула гемоглобина**.

1.Первичную 3.Третичную

2.Вторичную 4.Четвертичную

**Тест 8.** **Функция белков- гормонов:**

1.Сигнальная 2.Регуляторная

3.Защитная 4.Транспортная

 ТЕМА « СТРОЕНИЕ БЕЛКОВ»

**Тест 1.** **Какие органические вещества в клетке на первом месте по** **массе.**

 1.Углеводы 3. Липиды

2. Белки 4. Нуклеиновые кислоты

**Тест 2**. **Какие элементы входят в состав простых белков**.

1.Углерод 3.Кислород 5.Фосфор 7.Железо

2.Водород 4.Сера 6.Азот 8.Хлор

 **Тест 3**. **Сколько аминокислот образует все многообразие белков.**

1. 170 2. 26 3. 20 4. 10

**Тест 4.Какая функциональная группировка придает аминокислоте** **кислые , какая – щелочные свойства.**

1. Кислые – радикал, щелочные – аминогруппа.

2.Кислые – аминогруппа, щелочные –радикал.

3.Кислые –карбоксильная группа, щелочные – радикал.

4.Кислые – карбоксильная группа, щелочные –аминогруппа.

**Тест 5.Между какими группировками аминокислот образуется** **пептидная связь.**

1.Между карбоксильными группами соседних аминокислот.

2.Между аминогруппами соседних аминокислот.

3.Между аминогруппой одной аминокислоты и радикалом другой.

4.Между аминогруппой одной аминокислоты и карбоксильной группой другой.

**Тест 6**.**Какие связи стабилизируют вторичную структуру белков**.

1.Ковалентные 3.Ионные

2.Водородные 4.Такие связи отсутствуют

**Тест 7**.**Какую структуру имеет молекула гемоглобина**.

1.Первичную 3.Третичную

2.Вторичную 4.Четвертичную

**Тест 8.** **Функция белков- гормонов:**

1.Сигнальная 2.Регуляторная

3.Защитная 4.Транспортная

**Тест 9.** **Что образуется при окислении 1 грамма белка.**

1. Вода 3.Углекислый газ 5.Аммиак

2.17,6 кДж энергии 4.Мочевина 6.38,9 кДж энергии

**Тест 10.** **Какие суждения верны.**

1.Ферменты специфичны, каждый фермент обеспечивает реакции одного типа.

2.Ферменты универсальны и могут катализировать реакции разных типов.

3.Каталитическая активность ферментов не зависит от рН и температуры.

4.Каталитическая активность ферментов напрямую зависит от рН и температуры.

**Тест 11.** **Какие суждения верны**.

1.Витамины являются кофакторами ферментов.

2.все белки являются биологическими катализаторами, ферментами.

3.При замерзании происходит необратимая денатурация ферментов.

4.Денатурация – утрата трехмерной конфигурации белка без изменения первичной структуры.

**Тест 12.** **Какие связи стабилизируют первичную структуру белков**.

1.Пептидные 2.Водородные

3.Ионные 4.Гидрофильно-гидрофобное взаимодействие

**Тест 9.** **Что образуется при окислении 1 грамма белка.**

1. Вода 3.Углекислый газ 5.Аммиак

2.17,6 кДж энергии 4.Мочевина 6.38,9 кДж энергии

**Тест 10.** **Какие суждения верны.**

1.Ферменты специфичны, каждый фермент обеспечивает реакции одного типа.

2.Ферменты универсальны и могут катализировать реакции разных типов.

3.Каталитическая активность ферментов не зависит от рН и температуры.

4.Каталитическая активность ферментов напрямую зависит от рН и температуры.

**Тест 11.** **Какие суждения верны**.

1.Витамины являются кофакторами ферментов.

2.все белки являются биологическими катализаторами, ферментами.

3.При замерзании происходит необратимая денатурация ферментов.

4.Денатурация – утрата трехмерной конфигурации белка без изменения первичной структуры.

**Тест 12.** **Какие связи стабилизируют первичную структуру белков**.

1.Пептидные 2.Водородные

3.Ионные 4.Гидрофильно-гидрофобное взаимодействие