|  |  |
| --- | --- |
| **БЕЛКИ**  **1 вариант**   1. Какие из веществ имеют полимерную природу?   а) аминокислоты; б) белки; в) жиры; г) воски.   1. Белки, выполняющие каталитическую функцию, называются:   а) гормонами; б) ферментами; в) витаминами; г) протеинами.   1. Аминокислоты, необходимые для построения белков, попадают в организм человека:   а) с пищей; б) с воздухом;  в) с водой; г) от материнского организма.   1. Спиральное состояние полипептидной цепи является структурой белка: а) первичной; б) вторичной:   в) третичной; г) четвертичной.   1. Соотнесите:   **тип белковой молекулы: свойства**  1) глобулярные белки а) молекула нитевидной формы  2) фибриллярные белки б) молекула свёрнута в клубок   1. Денатурацией называется: а) связывание белками молекул воды;   а) частичное или полное разрушение пространственной структуры белков при сохранении первичной структуры;  б) расщепление полипептидной цепи под действием ферментов;  г) потери белковой молекулой электрического заряда при определённой кислотности среды.   1. Гидролиз белков используют:   а) для получения аминокислот;  б) для получения студней;  в) для снижения растворимости белков в воде;  г) для качественного обнаружения белков.   1. При горении белков ощущается запах:   а) тухлых яиц; б) жжёного рога; в) аммиака; г) горелой резины.   1. Для проведения ксантопротеиновой реакции потребуется реагент:   а) H2SO4 б) Cu(OH)2 в) HNO3 г) FeCl3   1. Вставьте в текст пропущенные термины. «*В организме человека… попадают с пищей. В желудочно-кишечном тракте под действием кислот и … они гидролизуются до определённых …, необходимых для синтеза собственных специфических …*» | **БЕЛКИ**  **2 вариант**   1. Белками называются:   а) природные полимеры, молекулы которых построены из остатков моносахаридов;  б) природные полимеры, молекулы которых построены из остатков α-аминокислот;  в) природные вещества, представляющие собой сложные эфиры глицерина и высших карбоновых кислот;  г) природные полимеры, молекулы которых представляют собой последовательность нуклеотидов.   1. Какие из функций свойственны белкам?   а) каталитическая; б) транспортная; в) защитная; г) все свойства.   1. В полимерной цепи белков соседние остатки аминокислот связаны друг с другом связью:   а) водородной; б) амидной; в) пептидной; г) дисульфидной.   1. Витки спирали вторичной структуры белка скреплены главным образом за счёт связей:   а) ионных; б) ковалентных; в) водородных г) металлической.   1. К денатурации белков может привести:   а) добавление сильных электролитов; б) нагревание;  в) физическое воздействие; г) все предыдущие ответы верны.   1. Белки являются одним из важнейших компонентов пищи. В основе усвоения белков в желудочно-кишечном тракте лежит реакция:   а) окисление; б) гидролиза; в) этерификации; г) дегидратации.   1. Изготовление безе основано на способности белков к:   а) гидролизу; б) гидратации; в) пенообразованию; г) денатурации.   1. Для проведения биуретовой реакции потребуется реагент:   а) HNO3 б) (CH3COO)2Pb в) H2SO4 г) CuSO4   1. При образовании первичной структуры белка важнейшим видом связи является:   а) пептидная; б) дисульфидная; в) водородная; г) ионная   1. При денатурации белка не разрушается структура:   а) первичная; б) третичная;  в) четвертичная; г) все разрушаются. |