8.05.2020 задание для группы 26.Химия.Пахомова Н.Н.

Пройдите тест.

**Тестирование по теме «Азотсодержащие органические соединения. Белки».**

А1. В первичной структуре молекул белка остатки аминокислот соединены между собой посредством следующей химической связи:

а) дисульфидная; б) водородная; в) пептидная; г) ионная.

А2. Структурная особенность молекул аминокислот, отличающая их друг от друга:

а) аминогруппа; б) радикал; в) карбоксильная группа; г) нитрогруппа.

А3. Белки, свойственные данному организму:

а) поступают с пищей; б) образуются в тканевой жидкости;

в) синтезируются в клетках тела; г) синтезируются в пищеварительном тракте.

А4. Аминокислоты не могут реагировать:

а) с кислотами и спиртами; б) друг с другом;

в) с основаниями и кислотами; г) с предельными углеводородами.

А5. Карбоксильную группу содержат молекулы:

а) аминоуксусной кислоты; б) фенола; в) формальдегида; г) этанола.

А6. Вторичная структура белка обусловлена связью:

а) ионной; б) ковалентной; в) водородной; г) пептидной.

А7. При гидролизе белка образуются:

а) аминокислоты; б) крахмал; в) целлюлоза; г) сахароза.

А8. Для всех аминокислот две общие структурные единицы:

а) радикал; б) гидроксогруппа; в) карбоксильная группа; г) аминогруппа.

А9. Процесс необратимого свертывания белков называется:

а) поликонденсация; б) полимеризация; в) денатурация; г) гибридизация.

А10. При действии концентрированной азотной кислоты на белки (ксантопротеиновая реакция) появляется:

а) красно-фиолетовая окраска; б) желтое окрашивание;

в) черный осадок; г) осадок голубого цвета.