

## **Перечень вопросов для подготовки к модульному занятию по теме «Строение и свойства белков»**

1. Что такое белки, какие основные функции они выполняют в животных организмах;
2. Аминокислоты, как структурная единица белка;
3. Классификация аминокислот и их характеристика;
4. Представители алифатических аминокислот и их характеристика;
5. Участие оксиаминокислот в образовании фосфопротеидов;
6. Гомоциклические аминокислоты
7. Гетероциклические амино- и иминокислоты;
8. Значение серосодержащих аминокислот в стабилизации третичной структуры белка
9. Моноаминодикарбоновые аминокислоты в образовании амидов (глутамина и аспарагина);
10. Рациональная классификация аминокислот, основанная на полярности радикалов;
11. Общие свойства аминокислот.
12. Первичная структура белка и связи ее фиксирующие;
13. Вторичная, третичная, четвертичная структура белка и связи ее фиксирующие;
14. Свободные пептиды в организме, представители, номенклатура;
15. Физико-химические свойства белка;
16. Сущность процесса денатурации и факторы ее вызывающие;
17. Методы выделения очистки и фракционирования белков;
18. Классификация простых белков;
19. Структура и функции альбуминов и глобулинов;
20. Структура и функции гистонов;
21. Краткая характеристика склеропротеинов;
22. Классификация сложных белков;
23. Нуклеопротеиды, характер простетических групп;
24. Первичный, вторичный, третичный уровень структуры нуклеиновых кислот;
25. Хромопротеиды, характер простетической группы, представители;
26. Фосфопротеиды, структура и роль в процессе формирования детского организма , представители
27. Гликопротеиды и липопротеиды
28. Качественные реакции на аминокислоты;
29. Качественные реакции на белки
30. Качественные реакции на компоненты простетических групп сложных белков
31. Количественное определение белка в сыворотке крови.

Зав кафедрой биохимии,  
Доцент

А.Е.Гуриина