

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ №1 ДИСЦИПЛІНИ

_____ Основи ферментології _____

(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти _____ перший (бакалаврський) _____
перший (бакалаврський) / другий (магістерський)

галузь знань _____ 18 «Виробництво та технології» _____
(шифр і назва)

спеціальність _____ 181 «Харчові технології» _____
(шифр і назва)

освітня програма _____ Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства _____
(назва освітньої програми)

вид дисципліни _____ професійна підготовка _____
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

Розробник:

завідувач кафедри технології жирів
та продуктів бродіння,

доктор технічних наук, професор
(посада, науковий ступінь та вчене звання)

_____ (підпис)

П.О. Некрасов
(ініціали та прізвище)

Харків – 2019 рік

Варіант 1

1. Дайте визначення поняттям «фермент» і «субстрат».
2. Неконкурентне інгібування.

Варіант 2

1. Використання ферментів у техніці.
2. Конкурентне інгібування.

Варіант 3

1. Переваги ферментів у порівнянні з хімічними каталізаторами.
2. Незворотне інгібування.

Варіант 4

1. Хімічна природа ферментів. Що таке рибозими?
2. Інгібітори. Білкові осаджувачі. Їх роль при визначенні активності ферментів.

Варіант 5

1. Молекулярні маси ферментів. Як співвідносяться розміри ферментів і субстратів? Прості та складні ферменти.
2. Агенти, що підвищують активність ферментів.

Варіант 6

1. Кофактори. Які речовини можуть виступати в ролі кофакторів? Коферменти. Які сполуки найчастіше є попередниками коферментів?
2. Вплив рН середовища на активність ферментів.

Варіант 7

1. Протетична група, холофермент, апофермент.
2. Вплив температури на швидкість ферментативної реакції.

Варіант 8

1. Класифікація ферментів.
2. Одиниці каталітичної активності ферментів і ферментних препаратів.

Варіант 9

1. Яким чином ферменти підвищують швидкість хімічних реакцій?
2. Залежність швидкості ферментативної реакції від вмісту субстрату.

Варіант 10

1. Хімічна кінетика. Енергія активації.
2. Теорія Міхаеліса-Ментен.