

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ №2 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)

Варіант 1

1. Оксидоредуктази. Схема їх дії в загальному виді. Класифікація оксидоредуктаз.
2. Імобілізовані ферменти. Переваги їх використання.

Варіант 2

1. Дегідрогенази та їх класифікація. Редуктази. Оксидази. Особливості каталітичної дії кожного з підкласів, приклади ферментів.
2. Види ферментних препаратів і способи їх одержання.

Варіант 3

1. Пероксидаза. Особливості її каталітичної дії.
2. Способи культивування продуцентів. Недоліки та переваги.

Варіант 4

1. Каталаза. Особливості її каталітичної дії.
2. Мікроорганізми, які використовуються як продуценти ферментів. Які необхідні якості повинні мати продуценти?

Варіант 5

1. Орто-діфенолоксидаза. Загальні характеристики ферменту. Його інгібування.
2. Загальна схема реакції, які каталізуються протеїназами.

Варіант 6

1. Загальна характеристика оксигеназ. Ліпоксигеназа.
2. Діпептид-гідролази та діпептидилпептид-гідролази. Реакції, які каталізуються вказаними видами ферментів.

Варіант 7

1. Гідролази. Класифікація гідролаз за видами зв'язків, що розщеплюються.

2. Загальна схема реакцій, які каталізуються амінопептидазами та карбоксипептидазами.

Варіант 8

1. Гідролази ендо- і екзо-типу.
2. Протеази. Їх класифікація. Застосування протеаз у промисловості.

Варіант 9

1. Зворотність гідролізу. Інгібування гідролізу продуктами реакції, шляхи усунення даного виду інгібування.
2. Ферменти, що розщеплюють пектини. Використання пектолітичних ферментів у промисловості.

Варіант 10

1. Субстрати гідролітичних ферментів.
2. Ферменти, що розщеплюють целюлозу. Сфери їх застосування в промисловості.