

Ф

Е

Р

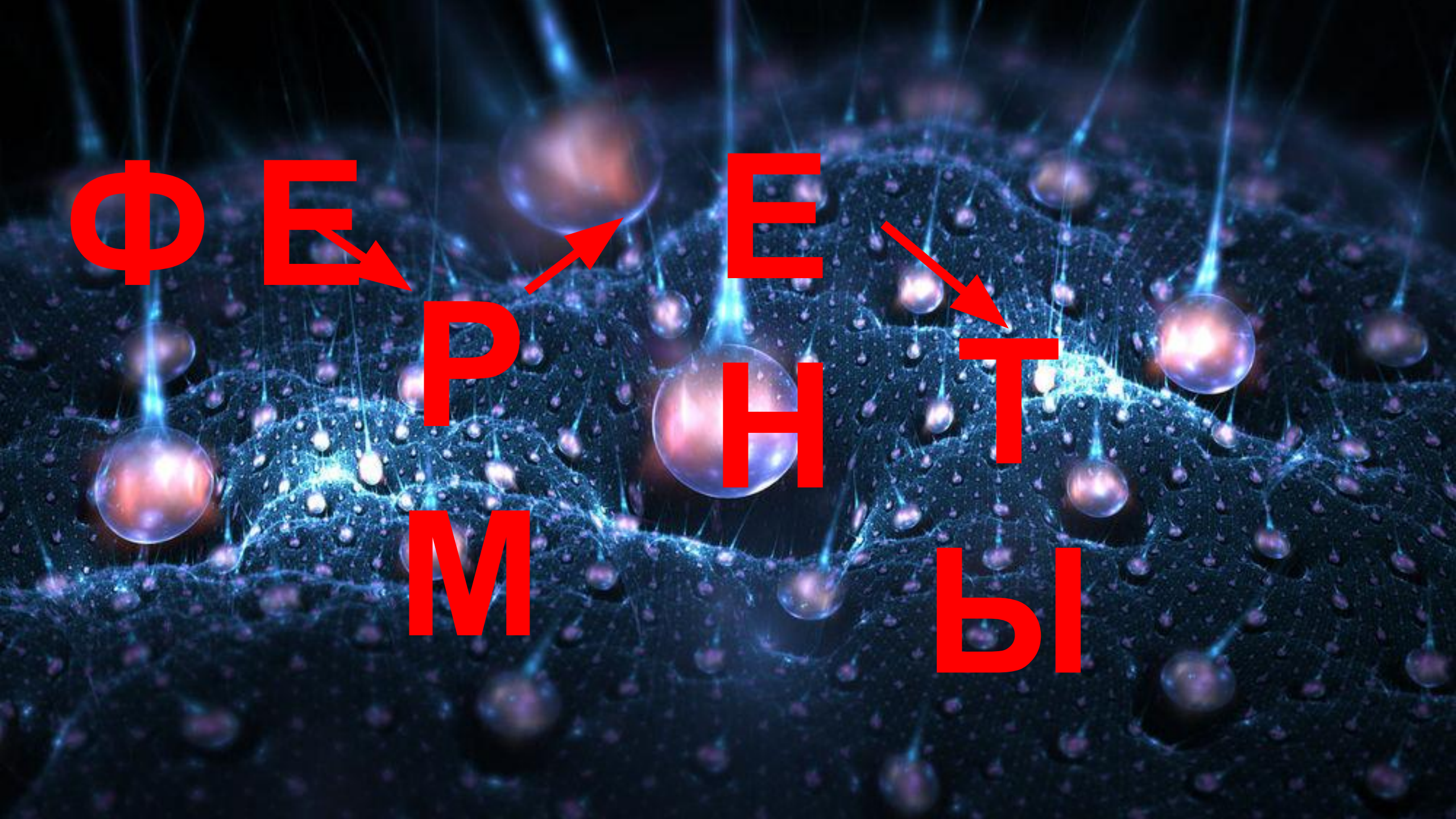
М

Е

Н

Т

Ы





1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

1. В чём суть хиральности ферментов?



**2. Раздели понятия по группам:
белки, глицерин,
аминокислоты, жиры,
углеводы, моносахариды?**

В чём принцип разделения?



3. Что такое сычуг? Для чего применяется?



4. В чём значение селективности?



**5. Как работа
ферментов зависит от
водородного**

показателя среды?



**6. Сколько ферментов
известно химикам
сейчас?**



7. Как ферменты назвал И.П. Павлов ?



**8. Чем объясняется
высокая
эффективность
ферментов?**



**9. Почему за границей
температурного
режима человек
погибает?**



10. Что такое энзимы?



**11. Привести пример
использования
конкретного фермента
в промышленности?**



**12. Привести пример
использования
конкретного фермента
в промышленности?**



**13. В каком
температурном
интервале действуют
ферменты??**



14. В чём работа ферментов отличается от работы неорганических катализаторов??



15. Какую массу имеют ферменты ?



**16. Пепсин и пепел
сигареты... В чём
сходство и различие**

(по 1 пр.)?



17. Что такое регенерация?



**18. Привести пример
использования
конкретного фермента
в промышленности?**



**19. Какие процессы
определяют сам
процесс жизни?**



**20. Пепсин и пепел
сигареты... В чём
сходство и различие**

(по 1 пр.)?

