

**Ф**

**Е**

**Р**

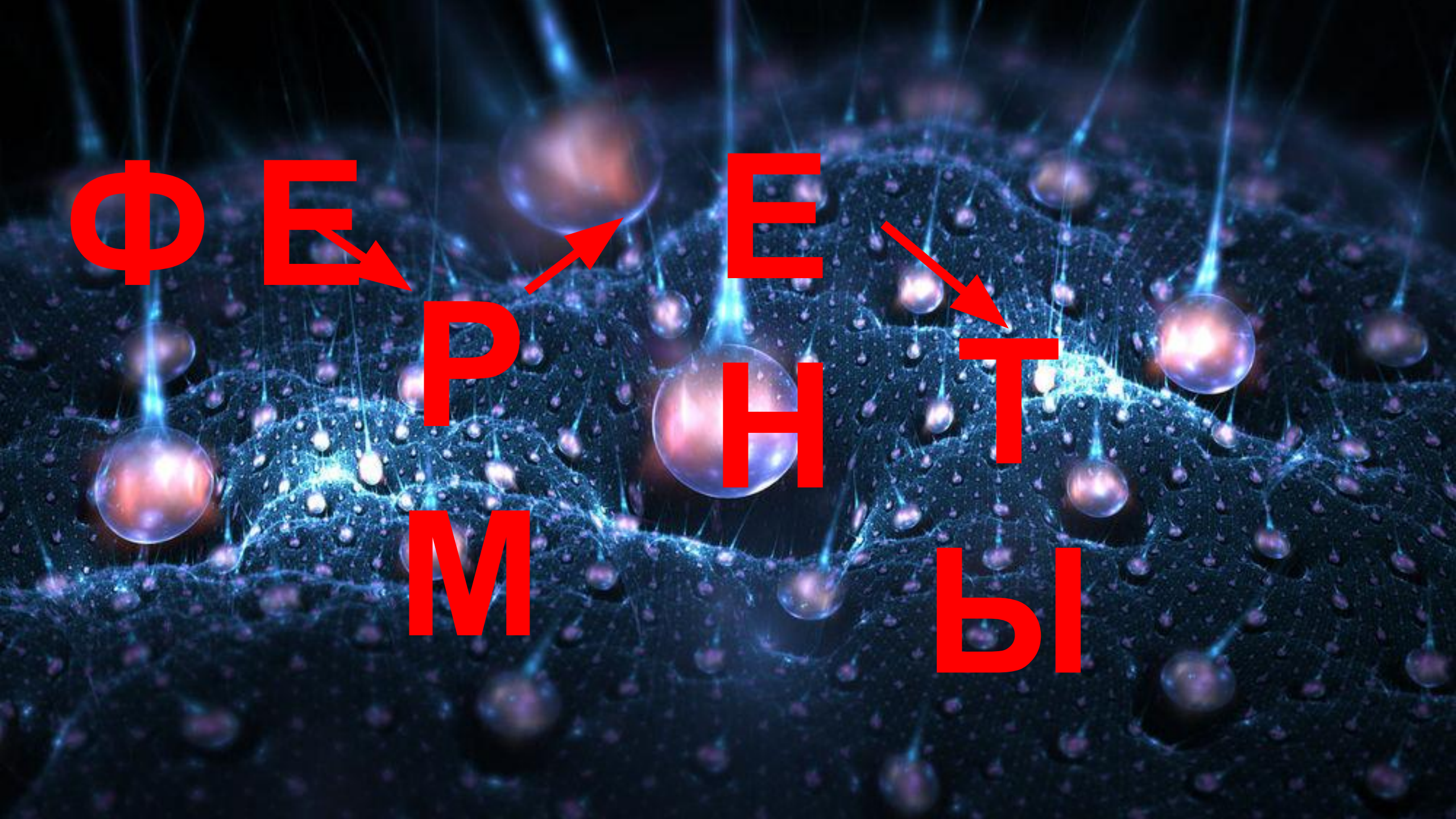
**М**

**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.)?**

