Утверждаю

Зав.каф.\_\_\_\_\_\_\_Гулидова В.А

***Перечень вопросов к экзамену (зачету)***

1. Определение биохимии как науки.

2. Общая характеристика и классификация углеводов.

3.Классификация моносахаридов по числу углеродных атомов и составу функциональных групп, их свойства и функции в организме. Образование циклических форм моносахаридов, и особенности написания их циклических формул.

4.Свойства и основные представители моносахаридов.

5. Олигосахариды.

6. Полисахариды.

7. Биохимия фотосинтеза. Фотосинтетическое фосфорилирование.

8. Цикл Кальвина.

9. Анаэробный распад углеводов.

10. Цикл ди-и тфикарбоновых кислот (Цикл Кребса)

11. Пентозофосфатный цикл.

12. Брожение, виды брожения.

13. Строение и свойства жиров.

14. Липоиды.

15. Распад и биосинтез жиров.

18. Нуклеиновые кислоты и их состав.

19. Строение нуклеиновых кислот.

20. Состав и строение белков.

21. Свойства белков.

22. Классификация белков.

23. Витамины растворимые в жирах.

24. Витамины растворимые в воде.

25. Химический состав зерна злаков.

26. Биохимические процессы происходящие в зерне при созревании.

27. Химический состав зерна зернобобовых культур.

28. Биохимические процессы происходящие при созревании зерна зернобобовых культур.

29.Химический состав семян масличных растений. Биохимические процессы при созревании, масличных семян.

30. Химический состав клубней картофеля.

31. Биохимические процессы в клубнях картофеля при хранении.

32. Химический состав корнеплодов. Особенности распределения сахаров, азотистых веществ и витаминов в различных частях корнеплодов.

33. Биохимические процессы при созревании и хранении корнеплодов.

и переработке.

34. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. Химический состав молока.

35. Физико-химические и бактерицидные свойства молока.

36. Пороки молока биохимического происхождения. Химический состав молозива.

37.Физико-химические изменения молока при нагревании и охлаждении, замораживании и механических воздействиях, при хранении, транспортировке и первичной обработке.

38. Биохимические и физико-химические процессы при изготовлении молочных продуктов масла.

39. Биохимические и физико-химические процессы при изготовлении молочных продуктов сыра.

40. Биохимические и физико-химические процессы при изготовлении молочных продуктов кисломолочных продуктов, молочных консервов.

41. Пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов. Химический состав мяса.

42.Биохимия мышечной, жировой, соединительной, костной и хрящевой тканей. Биохимия крови и субпродуктов.

43. Биохимические процессы в мясе после убоя (посмертное окоченение, созревание, загар мяса).

44. Биохимические изменения мяса при хранении, замораживании и дефростации. Повышение устойчивости мяса и мясопродуктов при хранении и переработке. Действие химических консервантов, антибиотиков, фитонцидов.

45. Химические изменения мяса при посоле. Действие поваренной соли, сахара, нитратов и нитритов.

46. Физико-химические изменения мяса при термической обработке, копчении.

Преподаватель Зубкова Т.В.