

Biokimyadan suallar, 130 A, 2021

1. Müasir biokimya və onun şaxələri
2. Zülallar haqda ümumi məlumat. Zülalların funksiyaları
3. Amin turşuları və onların xassələri
4. Amin turşularının təsnifat prinsipləri. Polyar və qeyri-polyar amin turşuları
5. Əvəz olunmayan amin turşuları
6. Zülalların I quruluşu. Peptid rabitəsi və onun xüsusiyyətləri
7. Zülalların II quruluşu
8. Zülalların III və IV quruluşu
9. Sadə və mürəkkəb zülallar
10. Zülalların həzmi. Proteazalar

11. Zülalların biosintezi və onun mərhələləri
12. Nuklein turşuları, tipləri, funksiyaları, hüceyrə daxili lokalizasiyası
13. Nuklein turşularının komponentləri
14. Purin əsasları, quruluşu, nümayəndələri
15. Pirimidin əsasları, quruluşu, nümayəndələri
16. Nukleozidlər, nukleotidlər, quruluşu və adlandırılması
17. Nuklein turşularının I quruluşu, fosfodiefir rabitəsi
18. Nuklein turşularının II quruluşu. Uotson-Krik modeli
19. Nuklein turşularının hidrolizi. Nukleazalar
20. DNT-nin sintezi. Replikasiya prosesi
21. RNT-nin sintezi. Transkripsiya prosesi

22. Karbohidratların funksiyaları, nomenklaturası və təsnifatı
23. Monosaxaridlər, quruluşu, nümayəndələri
24. Disaxaridlər, quruluşu, nümayəndələri
25. Homopolisaxaridlər. Nişasta və qlikogen
26. Sellüloza, quruluşu, xassələri, təbiətdə yayılması
27. Heteropolisaxaridlər, nümayəndələri, əhəmiyyəti
28. Karbohidratların hidrolizi. Amilazalar
29. Qlikoliz prosesi. Mərhələləri. Əhəmiyyəti
30. Krebs sikli
31. Monosaxaridlərin biosintezi. Qlükoneogenez
32. Oliqo- və polisaxaridlərin biosintezi

33. Lipidlər, funksiyaları, təsnifatı
34. Sadə lipidlər.
35. Mürəkkəb lipidlər.
36. Fosfolipidlər, nümayəndələri, quruluşu, əhəmiyyəti
37. Yağların həzmi və sorulması
38. Yağ turşuları, quruluşu, nümayəndələri, əhəmiyyəti
39. Yağ turşularının β -oksidləşməsi
40. Yağ turşuları biosintezi
41. Yağların biosintezi
42. Fermentlər, onların adi katalizatorlarla oxşar və fərqli cəhətləri
43. Fermentlərin quruluşu

44. Fermentlərin təsir mexanizmi
45. Fermentlərin nomenklaturası
46. Fermentlərin təsnifatı və kodlaşdırılması
47. Fermentativ reaksiyaların kinetikasi
48. Fermentlərin xassələri. Ferment fəallığının pH-dan və temperaturdan asılılığı
49. Fermentlərin spesifikliyi və onun tipləri
50. Fermentlərin fəallıq vahidləri
51. Vitaminlər haqda ümumi məlumat. Hipo-, hiper- və avitaminoz halları
52. Vitaminlərin təsnifatı və nomenklaturası
53. Yağda həllolan vitaminlər
54. Suda həllolan vitaminlər