

Enzimologiya fanidan savollar.

1. Enzimologiya (fermentlar) faniga kirish.
2. Fermentlarni iz o'rganish tarixi.
3. Fermentlar to'liq oqsil xususiyatiga ega ekanligi.
4. Fermentlarning kimyoviy tabiatdagi tuzilishi.
5. Fermentlarning ta'sir etish mexanizmlari.
6. Fermentativ reaksiyaning kinetik asoslari.
7. Fermentlar faolligiga aktivator va ingibitorlarning ta'siri.
8. Fermentlarning noorganik katalizatorlardan farqi.
9. Fermentlarning maxsus ta'sirchanligi.
10. Fermentlarning termolabiligi.
11. Fermentlarning faolligiga pH muhitining ta'siri.
12. Fermentlarning tasnifi va nomenklaturasi.
13. Oksidoreduktaza sinfiga kiruvchi fermentlarga umumiy tavsif bering.
14. Transferaza sinfiga kiruvchi fermentlarga umumiy tavsif bering.
15. Gidrolaza sinfiga kiruvchi fermentlarga umumiy tavsif bering.
16. Liaza sinfiga kiruvchi fermentlarga umumiy tavsif bering.
17. Izomeraza sinfiga kiruvchi fermentlarga tavsif bering.
18. Ligazalar (sintetazalar).
19. Imobilizatsiya qilingan fermentlar nima?
20. Imobilizatsiya qilingan fermentlarni tashuvchilar.
21. Fermentlarni imobilizatsiya qilish usullari.
22. Rekombinantlashtirilgan fermentlar.
23. Modifikatsiya qilingan fermentlar.
24. Ferment preparatlari ishlab chiqarish.
25. Ferment preparatlari va uning nomenklaturasi.
26. Ferment preparatlari olinadigan asoslar.
27. Ferment preparatlarining faolligi.
28. Chuqurlashtirilgan kultura uchun oziq-ovqat muhitining xususiyati.
29. Ferment preparatlarining tovar shaklini olish.
30. Ferment eritmalarini membranali zichlash berish usuli.
31. Chuqurlashtirilgan mikroorganizmlar kulturasidan quruq ferment preparatlarini olish.
32. Ferment preparatlarini standartlash.
33. Fermentlarni va ferment preparatlarini oziq-ovqat sanoatida qo'llash.
34. Ferment preparatlarini sut mahsulotlari ishlab chiqarish sanoatida qo'llash.

35. Ferment preparatlaridan mahsulotlarini yetishtirishda qo'llash.
36. Amilolitik fermentlarga tavsif.
37. β -galaktozidaza fermentiga tavsif.
38. Sellyulazalar va gemitsellyulazalarga tavsif.
39. Proteolitik fermentlarga tavsif.
40. Lipaza fermentiga tavsif.
41. Oksidlanish-qaytarilish fermentlarini ta'riflang.
42. Pektolitik ferment preparatlarini vino ishlab chiqarishda qo'llash.