

Enzimalogiya páninnen sorawlar.

1. Enzimalogiya (fermentler) pánine kirisiw.
2. Fermentlerdi iz izertlew tariyxı.
3. Fermentler tolıq belok qásiyetine iye ekenligi
4. Fermentlerdiń ximiyalıq tábiyattaǵı dúzilisi.
5. Fermentlerdiń tásir etiw mexanizimleri.
6. Fermentativ reakciyaldıń kinetik tiykarları.
7. Fermentlerdiń aktivligine aktivator hám ingibatorlardıń tásiiri.
8. Fermentlerdiń organikalıq emes katalizatorlardan ayırmashılıǵı.
9. Fermentlerdiń arnawlı tásir etiwshenligi.
10. Fermentlerdiń termolabiligi.
11. Fermentlerdiń aktivligine pH ortalıǵınıń tásiiri.
12. Fermentlerdiń klassifikaciyası hám nomenklaturası.
13. Oksidoreduktaza klasına kiriwshi fermentlerge ulıwma sıpatlama berin.
14. Trancferaza klasına kiriwshi fermentlerge ulıwma sıpatlama berin.
15. Gidralaza klasına kiriwshi fermentlerge ulıwma sıpatlama berin.
16. Liaza klasına kiriwshi fermentlerge ulıwma sıpatlama berin.
17. Izomeraza klasına kiriwshi fermentlerge sıpatlama berin.
18. Lıgazalar (cintetazalar).
19. Imobilengen Fermentler degen ne?
20. Imobilengen Fermentlerdi tasıwshılar.
21. Fermentlerdi immobillew metodları.
22. Rekombinaciyalanǵan Fermentler.
23. Modifikaciyalanǵan Fermentler.
24. Ferment preparatlarınıń óndirisi.
25. Ferment preparatları hám onıń nomenklaturası.
26. Ferment preparatları alınatuǵın tiykarlar.
27. Ferment preparatlarınıń aktivligi.
28. Tereńlestirilgen kultura ushın azıqlıq ortalıqtıń ózgesheligi.
29. Ferment preparatlarınıń tovar formasın alıw.
30. Ferment eritpelerin membranalıqislew beriw metodı.
31. Tereńlestirilgen mikroTereńlestirilgen mikroorganizimler kulturasınnan qurǵaq ferment preparatların alıw.
32. Ferment preparatların standartlaw.
33. Fermentlerdi hám ferment preparatların azıq awqat sanatında qollanıw.

34. Ferment preparatların sýt ónimlerin islep shıǵarıw sanaatında qollanıw.
35. Ferment preparatlarınnan ónimlerin jetistiriwde qollanıw.
36. Amilolitikalıq Fermentlerge sıpatlama.
37. β -galaktozidaza fermentine sıpatlama.
38. Cellyulazalar hám gemicellyulazalargá sıpatlama.
39. Proteolitikalıq Fermentlerge sıpatlama.
40. Lipaza fermentine sıpatlama.
41. Okislew-qayta tiklewshi fermentlerdi táripleń.
42. Pektolitikalıq ferment preparatların vino islep shıǵarıwda qollanıw.