

**Biokimya fənnindən imtahan sualları (İxtisas: Biotexnologiya) II kurs**  
**(müə: dos.Nərinə Abdullayeva) 2022**

1. Biokimyanın predmeti və vəzifələri
2. Canlı orqanizminin kimyəvi tərkibi
3. Amin turşuların fiziki-kimyəvi xassələri
4. Amin turşularının təsnifat prinsipləri
5. Zülalların amin turşu tərkibi. Amin turşuların təsnifatı
6. Zülalların funksiyaları+
7. Zülalların quruluş səviyyələri (I-IV quruluş)
8. Zülalların təsnifatı. Sadə zülallar
9. Zülalların təsnifatı. Mürəkkəb zülallar
10. Karbohidratlar: təsnifatı, funksiyaları
11. Monosaxaridlər: nümayəndələri, funksiyaları
12. Oliqosaxaridlər: nümayəndələri, quruluşu, xassələri
13. Polisaxaridlər: nümayəndələri, funksiyaları, quruluşu
14. Monosaxaridlərin izomerləri
15. Homopolisaxaridlər: nümayəndələri, funksiyaları, quruluşu
16. Heteropolisaxaridlər: nümayəndələri, funksiyaları, quruluşu
17. Nuklein turşularının tərkib komponentləri
18. DNT: quruluşu, funksiyası
19. RNT: quruluşu, növləri, funksiyaları
20. Çarqaff qaydaları
21. Pirimidin və purin əsasları
22. Nukleotidlər və nukleozidlər. Nukleotidlərin polinukleotid zəncirində əmələ gəlməsi
23. Lipidlər: təsnifatı, funksiyaları, quruluşu
24. Sadə lipidlər. Yağlar
25. Sadə lipidlər. Mumlar
26. Sadə lipidlər. Steridlər
27. Mürəkkəb lipidlər. Fosfolipidlər
28. Mürəkkəb lipidlər. Qlikolipidlər
29. Yod ədədi, sabunlaşma ədədi
30. Fermentlərin kimyəvi təbiəti
31. Fermentlərin biokatalizatorlar kimi xassələri. Termolabillik
32. Fermentlərin biokatalizatorlar kimi xassələri. Fəallığın pH-dan asılılığı
33. Fermentlərin aktivatorları və inhibitorları
34. Fermentlərin inhibitorları. İnhibirləşmənin növləri
35. Fermentlərin biokatalizatorlar kimi xassələri. Spesifiklik
36. Fermentlərin nomenklaturası və təsnifatı
37. Fermentlərin təsir mexanizmi
38. Zülalların parçalanması
39. Amin turşularının  $\alpha$ -NH<sub>2</sub>, COOH qruplarına görə gedən reaksiyalar
40. Amin turşularının radikallarına görə gedən reaksiyalar
41. Amin turşularının parçalanmasının son məhsulları. Ornitin tsikli
42. Amin turşularının biosintezi yolları
43. Amin turşularının parçalanması reaksiyaları
44. Polisaxaridlərin parçalanması yolları
45. Qlükozo-6-fosfatın dioxotomik parçalanması
46. Qlikoliz prosesinin mahiyyəti, reaksiyalar ardıcılığı və energetik effekti
47. Qlükozo-6-fosfatın apotomik yolla parçalanması (Pentozofosfat yolu)
48. Limon turşusu tsikli (Krebs tsikli), əhəmiyyəti

49. Piroüzüm turşusunun mübadiləsi yolları: anaerob şəraitdə baş verən qıvcırmanın növləri
50. Limon turşusu (Krebs) tsiklinin mahiyyəti, reaksiyalar ardıcılığı və energetik effekti
51. Yağların parçalanması
52. Ali yağ turşularının  $\beta$ -oksidləşməsi
53. Steridlərin mübadiləsi
54. Maddələr mübadiləsinin qarşılıqlı əlaqəsi
55. Zülalların biosintezi: mərhələləri, xarakteristikası
56. Hormonlar: təsnifatı, təsir mexanizmi
57. Zülal təbiətli hormonlar
58. Peptid təbiətli hormonlar
59. Mədəaltı vəzinin hormonları
60. Qalxanabənzər vəzinin hormonları
61. Böyrəküstü vəzilərinin hormonları
62. Hipofizin hormonları
63. Vitaminlər: təsnifatı, biokimyəvi funksiyaları
64. Suda həllolan vitaminlər
65. Yağda həllolan vitaminlər
66. B<sub>1</sub> vitaminin quruluşu, biokimyəvi funksiyaları, avitaminozu
67. B<sub>2</sub> vitaminin quruluşu, biokimyəvi funksiyaları, avitaminozu
68. B<sub>6</sub> vitaminin quruluşu, biokimyəvi funksiyaları, avitaminozu
69. B<sub>12</sub> vitaminin quruluşu, biokimyəvi funksiyaları, avitaminozu
70. PP vitaminin quruluşu, biokimyəvi funksiyaları, avitaminozu
71. C vitaminin quruluşu, biokimyəvi funksiyaları, avitaminozu
72. A vitaminin quruluşu, biokimyəvi funksiyaları, avitaminozu
73. D vitaminin quruluşu, biokimyəvi funksiyaları, avitaminozu
74. E vitaminin quruluşu, biokimyəvi funksiyaları, avitaminozu
75. K vitaminin quruluşu, biokimyəvi funksiyaları, avitaminozu

**Kafedra müdiri** \_\_\_\_\_ **prof.R.I.Xəlilov**

**«1» dekabr 2022-ci il**