

19. Истинные алкалоиды синтезируются в растениях из:

Аминокислот  
Стероидов  
Терпеноидов  
Гликозидов

20. Псевдоалкалоиды синтезируются в растениях из:

Аминокислот  
Стероидов  
Терпеноидов  
Гликозидов

### РЕКОМЕНДАЦИИ К КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЕ

Для допуска к зачёту необходимо выполнить предусмотренные программой лабораторные работы и письменную контрольную работу.

Контрольная работа должна быть выполнена рукописно, в отдельной тетради, содержать краткие конкретные ответы на поставленные вопросы, а также необходимые химические формулы и схемы реакций.

Текст следует излагать четким, разборчивым почерком без помарок и исправлений. Напечатанные тексты не принимаются и не рецензируются. В конце работы нужно привести все использованные литературные источники, в том числе не включенные в список рекомендуемой литературы.

Работа должна быть подписана студентом с указанием специальности, курса, номера зачетной книжки и сдана в деканат не позднее чем за 10 дней до зачета.

Номер варианта контрольной работы определяется двумя последними цифрами зачетной книжки.

### ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ДЛЯ СТУДЕНТОВ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ 240902, 260301, 260302, 260303 и 260504

01, 21, 41, 61, 81

1. Строение миоглобина и его влияние на цвет мясного сырья.
2. Морфологические особенности мышечной ткани.

02, 22, 42, 62, 82

1. Источники энергии в живых организмах.
2. Биохимический состав мышечной ткани.

03, 23, 43, 63, 83

1. Пути использования энергии в живых системах.
2. Строение мышечного волокна.

04, 24, 44, 64, 84

1. Причины нарушения энергетических процессов в тканях.
2. Строение миофибрилл.

05, 25, 45, 65, 85

1. Нарушения структуры и функций биологических тканей при дефиците энергии.
2. Строение саркомера.

06, 26, 46, 66, 86

1. Макроэргические соединения и их роль.
2. Механизм мышечного сокращения.

07, 27, 47, 67, 87

1. Энергетическая роль углеводов.
2. Механизм расслабления сокращенного мышечного волокна.

08, 28, 48, 68, 88

1. Энергетическая роль белков.
2. Тканевой протеолиз и его биологическое значение.

09, 29, 49, 69, 89

1. Энергетическая роль жиров.
2. Биохимический состав соединительной ткани.

10, 30, 50, 70, 90

1. Применение протеолитических ферментов в переработке мясного сырья.
2. Гетерополисахариды соединительной ткани.

11, 31, 51, 71, 91

1. Структура и биологическая роль коллагена.
2. Механизм мышечного окоченения.

12, 32, 52, 72, 92

1. Аминокислотный состав коллагена.
2. Механизм разрешения мышечного окоченения.

13, 33, 53, 73, 93

1. Строение и биологическое значение эластина.
2. Механизм перекисного окисления липидов.

14, 34, 54, 74, 94

1. Механизм созревания коллагена.
2. Биохимический состав молока.

15, 35, 55, 75, 95

1. Структура и химический состав костной ткани.
2. Белковый состав молока.

16, 36, 56, 76, 96

1. Строение и физиологическое значение гликогена мышечной ткани.
2. Витамины молока.

17, 37, 57, 77, 97

1. Углеводы молока.
2. Строение актина и его роль в мышечном волокне.

18, 38, 58, 78, 98

1. Синтез лактозы и ее биологическое значение.
2. Строение миозина и его роль в мышечном сокращении.

19, 39, 59, 79, 99

1. Биохимический состав и физико-химические свойства жиров животного происхождения.
2. Роль тропонинов в мышечном сокращении.

20, 40, 60, 80, 00

1. Строение казеина и его значение.
2. Синтез креатинфосфата и его роль в мышечном волокне.

**ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ  
ДЛЯ СТУДЕНТОВ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ  
260202 и 260204**

01, 41, 61, 81

1. Особенности аминокислотного состава растительных белков.
2. Механизм кислотного прогоркания жиров.

02, 42, 62, 82

1. Аминокислотный состав и свойства проламинов.
2. Механизм перекисного окисления липидов.

03, 23, 43, 63, 83

1. Аминокислотный состав и свойства глютелинов.
2. Физико-химические свойства растительных жиров.

04, 24, 44, 64, 84

1. Биохимический состав зерна злаковых растений.
2. Синтез аскорбиновой кислоты и ее биологическая роль.

05, 25, 45, 65, 85

1. Биохимический состав семян сои.
2. Строение, природные источники и свойства токоферола.