**Контроль эш №3**

**Вариант I**

**1.** β, β –диметил-α-аминомай, β –метил- β –этил- α –аминовалериан, α –метил-γ- аминовалериан кислоталарының структур формулаларын язарга.

**2.** Түбәндә формулалары бирелгән матдәләрнең кайсылары аминокислоталарга кергәнлеген күрсәтергә һәм исем бирергә:

а)CH3-CH2-CONH2 б) CH3-CH-COOH в) HOOC-CH - CH-CH2NH2

│ │ │

NH2 CH3 CH3

**3.** В результате гидролиза сахарозы получают

глюкозу;

фруктозу;

глюкозу и фруктозу;

глюкозу и галактозу.

**4.** Белковые молекулы из аминокислот образуются по реакции

полимеризации;

сополимеризации;

поликонденсации;

сополиконденсации

**5.** Природным полимером является

полиэтилен;

капрон;

сахароза;

крахмал.

**Контроль эш №3**

**Вариант II**

**1.** β, β –диэтил-α- аминовалериан, α-метил- γ-аминокапрон, α-метил- β-аминомай кислоталарының структур формулаларын язарга.

**2.** Түбәндә формулалары бирелгән матдәләрнең кайсылары аминокислоталарга кергәнлеген күрсәтергә һәм исем бирергә:

а) NH2-CH2-CH2-COOH б) CH3-CONH2 в) HOOC-CH-CH2-NH2

│

CH3

**3.** [Аминокислоты](http://click01.begun.ru/click.jsp?url=*QG3*-Xz8vOxCJfkGlcNrX1ic6qTJwcaLyTaWM2-y16zbqkh7ukzOYLReC0z6ND52-PFBureRjc-ku*TnBDesZpXLA1LwdQjtNwQEHvJB9FGKz8Y-vvJHwhDwuYD-ZeE-McDFLp1nsDciNkoe1RfHL1B1eXVLdCTImw6OiLrb0GTw0N-ZWqXva5R6288ZGpbiEYjUH1Ro2gso44JXYu9Q1ZqEIC7M4sACEjTE31ZruUSpHS6WilB0EFNyva9PsZ7iuC5eEhuG-61iUtvOoOQsC3JglziJS2hjX-JepF9JZg0wgLZk1pYebxAANvkUL2ifIMK*A) могут взаимодействовать с

кислотами;

щелочами;

кислотами и щелочами;

ни с кислотами, ни с щелочами.

**4.** При гидролизе белков нарушается структура белка

первичная;

вторичная;

третичная;

все структуры.

**5.** Глюкоза при окислении превращается в

этиловый спирт;

карбоную кислоту;

молочную кислоту;

шестиатомный спирт – сорбит