



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Název projektu:

Internacionalizace, spolupráce, inovace, reflexe a evaluace v přípravě budoucích učitelů

Registrační číslo:

CZ.02.3.68/0.0/0.0/19_068/0015764

Toto dílo podléhá licenci Creative Commons 4.0 ve variantě BY-SA



Test 21DOCHBI(11)u

Řešení

- 1) Ke kterému z biochemických dějů můžeme přirovnat kvasné procesy:
 - a) Je to proces principiálně napodobující anabolismus
 - b) Svojí podstatou patří mezi substituce
 - c) Je to rozkladný děj jako katabolismus chemoorganotrofů
 - d) Řadíme jej do skupiny exergonických dějů
- 2) Hlavní funkcí kvasného procesu v přírodě je:
 - a) Syntéza bílkovin z aminokyselin
 - b) Výroba ethanolu pro potravinářský průmysl
 - c) Rozklad odumřelých látek a zajištění koloběhu prvků
 - d) Příprava a izolace enzymů pro průmyslové účely
- 3) Pro spuštění a optimální průběh kvasného procesu je prioritně třeba:
 - a) Přítomnosti enzymů jako biokatalyzátorů
 - b) Působení hub a kvasinek
 - c) Přítomnost kyslíku
 - d) Přítomnost amoniaku
- 4) Amyláza:
 - a) Je polysacharid, který je součástí škrobu (20%)
 - b) Štěpí škrob na jednodušší cukry
 - c) Je enzym, který působí při klíčení ječného sladu
 - d) Řídí v lidském organismu syntézu bílkovin
- 5) Proč při biochemických procesech je třeba enzymů:
 - a) Biochemické procesy charakterizuje průběh za „mírných“ podmínek
 - b) Enzymy snižují aktivační energii
 - c) Enzymy jsou jednoduché látky na bázi glycerolu a katalyzují tak i nejsložitější procesy
 - d) Součástí enzymů obecně jsou nenasycené uhlovodíky, jejichž násobná vazba hraje při katalýze všech reakcí rozhodující roli
- 6) Mezi průmyslově významné kvasné procesy řadíme:
 - a) Výrobu piva
 - b) Citronové kvašení
 - c) Máselné kvašení
 - d) Octové kvašení
- 7) Co rozumíme pod pojmem pasterace potravin:
 - a) Pasterace potravin je totéž co sterilace potravin
 - b) Krátkodobé zahřátí potravin na vyšší teplotu za účelem deaktivace enzymů a mikroorganismů
 - c) Dlouhodobé zahřívání při mírných teplotách (kolem 65°C) za účelem deaktivace enzymů a mikroorganismů
 - d) Ochrana potravin před rozkladem hlubokým zmrazením
- 8) Vitamíny:
 - a) C vitamín je kyselina askorbová
 - b) Látky nezbytné pro správnou funkci některých enzymů
 - c) Plní v organismu funkci tzv. prostetických skupin
 - d) Vznikají nejčastěji při tepelné karbonizaci uhlí
- 9) Hypervitaminoza je zdravotní problém:
 - a) Zvláště nebezpečný při předávkování vitaminy rozpustnými v tucích (A)
 - b) Způsobený nedostatkem vitamínů
 - c) Způsobený nedostatkem vitamínů rozpustných ve vodě
 - d) Vyvolaný přebytkem vitamínů
- 10) Auxiny patří do skupiny:
 - a) Nukleových kyselin
 - b) Růstových rostlinných hormonů

- c) Vitamínů rozpustných v tucích
- d) Enzymů - hydrolas