Перелік питань до заліку з курсу
«Хімія амінокислот, пептидів та білків»

1. Будова та класифікація протеїногенних амінокислот. Наведіть приклади амінокислот відповідно до цієї класифікації.
2. Фізико-хімічні властивості амінокислот: кислотно-основні (амфотерні) властивості. Оптична ізомерія амінокислот.
3. Способи одержання амінокислот.
4. Якісні реакції на амінокислоти.
5. Пептиди. Біологічні функції та класифікація пептидів.
6. Пептидний зв’язок та його характеристика.
7. Пептидний синтез: частковий гідроліз дикетопіперазину; хлорангідридний метод синтезу пептидів; нагрівання аспарагінової кислоти; ангідридний метод отримання пептидів; взаємодія солі Аргентуму солі гліцину з хлорангідридом бензойної кислоти; азидний метод синтезу пептидів.
8. Первинна структура білка. Типи зв’язків. Приклади білків.
9. Вторинна структура білкової молекули. Типи зв’язків. Приклади білків.
10. Третинна структура білка. Типи зв’язків. Приклади білків.
11. Четвертинна структура білка. Типи зв’язків. Приклади білків.
12. Методи виділення білків. Наведіть приклади методів. Опишіть їх.
13. Методи очищення білків. Наведіть приклади методів. Опишіть їх.
14. Методи розділення амінокислот та білків. Наведіть приклади методів і опишіть їх.