

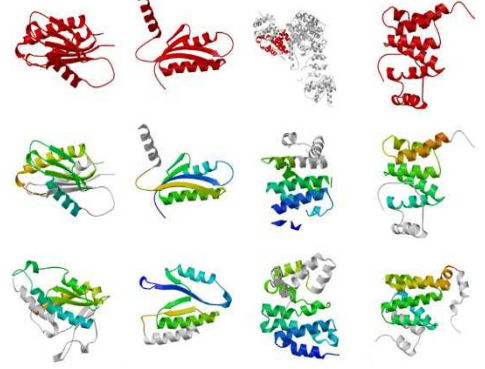
PROTEİNLER

I. Boşlukları doldurunuz.

Proteinler canlı organizmalarda çok önemli bir rol oynarlar. Farklı materyallerdeki (örn.hemoglobin).....(1),..... (2) metabolizma işlemlerinde (enzimler), patojenlere karşı vücudumuzda.....(3) (bağışıklık proteinleri), vücudumuzun(4) sağlayan (kas Proteinleri)içinde yer alırlar. Basit proteinlerin hidrolizi sürecinde makro moleküllerin yapı taşları olan.....(5) üretilir.

.....(6) hidrolizi sürecinde amino asitlerin yan ısıra diğer bileşikler (karbonhidratlar ve lipitler gibi) de üretilir. Her bir yapıcı molekülde iki adet.....(7) grupları vardır,.....(8) ve(9) gruplarıdır. Bu fonksiyonel gruplar küçük moleküllerin birbirleriyle reaksiyona girerek birleşmelerini sağlarlar. Proteinlerin yapıcı molekülleri sadece.....(10) de farklıdır. Proteinler çok değişken özelliklere sahiptirler, ısı ve kimyasal değişikliklere hassastırlar. Yumurta beyazı suda çözünür, ama saç ve tırnaklardaki proteinler.....(11).

Kendi çözeltilerinden proteinlerin çökmesi(12) olarak adlandırılır. Bu durumlarda moleküller hidrasyon kabuklarını tamamen veya kısmen kaybederler.



II. Eğer ifade doğruysa “D” harfi yazınız , yanlışsa “Y” harfi yazınız!

1. Sürekli yüksek ateş tehlikelidir çünkü vücudumuzdaki proteinleri yok eder.
2. Sofra tuzu proteinlerin geri dönülmez bir pıhtılaşmasına neden olur.
3. Sofra tuzu etin korunması için kullanılabilir.
4. Sodyum iyonları proteinlerin geri dönülmez pıhtılaşmasına neden olur, bu nedenle yüksek tansiyona neden olurlar.
5. Bakır bileşikleri zehirleyicidir, çünkü bakır iyonları proteinlerin geri dönülmez pıhtılaşmasına neden olur.
6. Bakır bileşiği içeren böcek ilaçlarıyla zehirlenmiş kişilere süt verilmelidir.
7. Laktik asit süt proteinlerinin geri dönülmez pıhtılaşmasına neden olur.
8. Proteinlerin sindirimi midede başlar.
9. Midede proteinlerin hidrolizi alkalın medyunda gerçekleşir.
10. Tiroid bezi hormonu, Thyroxine proteinlere aittir.

III. Birleşmenin dört biçimi:

A: Foregutta gerçekleşen protein sindirimi için özelliştir.

B:Midgutta gerçekleşen protein sindirimi için özelliştir.

C: her ikisi de

D: hiçbiri

1. Sadece mide suyu etkisi nedeniyle olur.
2. Pankreas suyu da işlemde yer alır
3. Safra işlemde gereklidir.
4. Enzimler işlemde gereklidir.
5. İşlem ağız boşluğunda başlar.

Çözüm:

I.

| | | | | | | | |
|---|---------------|----|-----------------------|----|---------------|----|------------|
| 1 | Taşıma | 2 | hız /katalize | 3 | Koruma | 4 | Hareket |
| 5 | amino asitler | 6 | / karmaşık proteinler | 7 | işlevsel | 8 | amino |
| 9 | Karboksil | 10 | Yan zincir | 11 | Suda çözünmez | 12 | Pıhtılaşma |

II.

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| I | H | I | H | I | I | I | I | H | I |

III.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| A | B | D | C | D |