***تست های زیست سال دوم دبیرستان***

1) ایزومرها در تمام موارد زیر به هم شبیه اند مگر:

1- وزن مولکولی 2- خواص شیمیایی

3- نوع اتم های به کار رفته در آن ها 4- تعداد اتم ها

2) کدام یک از ترکیبات زیر می تواند مونومرهای متنوع تری داشته باشد؟

1-پروتئین ها 2- کربوهیدرات ها 3- اسیدهای نوکلئییک 4-لیپیدها

3)کدام یک از ترکیبات زیر با سایر گزینه ها ایزومر نیست؟

1- گلوکز 2- فروکتوز 3- ریبوز 4- گالاکتوز

4) کدام یک از واحدهای سازنده ی کربو هیدراتها محسوب نمی شود؟

1- گلوکز 2- فروکتوز 3- گالاکتوز 4-مالتوز

5)قند موجود در جوانه ی جو چه نام دارد؟

1- لاکتوز 2- ساکارز 3- مالتوز 4- فروکتوز

6) کدام یک در سلول های جانوران وجود ندارد؟

1- گلوکز 2- نشاسته 3- گلیکوژن 4- فروکتوز

7) پیوند دوگانه به اسید چرب چه شکلی می دهدو تری گلیسرید حاوی این اسید چرب در دمای اتاق چه حالتی را نشان می دهند؟

1- خمیده-مایع 2- خمیده- نیمه جامد

3- میله ای – مایع 4- میله ای-نیمه جامد

8) به ملوکول های چربی ..... گفته می شود؟

1- کلسترول 2- گلیسرول 3- تری گلیسرید 4- سیر نشده

9) جهت هیدرولیز تری گلیسریدها کدام ماده مصرف می شود؟

1- اسیدچرب 2- - گلیسرول 3- آب 4- فسفات

10) فسفولیپیدها به کدام یک از لیپیدهای زیر شباهت بیشتری دارند؟

1- موم ها 2- استروئیدها 3- تری گلیسریدها 4- اسیدهای چرب

11) کدام یک بخش عمده ی غشاهای زیستی را تشکیل می دهد؟

1- استروئیدها 2- گلیسرول 3- کلسترول 4- فسفولیپیدها

12) کدام یک از ترکیبات زیر از مشتقات کلسترول محسوب می شوند؟

1- موم ها 2- فسفولیپید 3-- تری گلیسرید 4- هورمون های جنسی

13) در فسفولیپیدها چند مولکول اسیدچرب و چند گروه فسفات وجود دارد؟

1- 1و1 2- 2و1 3- 1و 2 4- 2و2

14) کلسترول به کدام گروه از لیپیدها تعلق دارد؟

1- تری گلیسرید 2- اسید های چرب

3- فسفولیپیدها 4- استروئیدها

15) علت افزودن هیدروژن به روغن های نباتی چیست؟

1- تغییر طعم 2- ایجاد حالت جامد 3- تغییر رنگ 4- آسانی حمل

16) کدام ترکیبات زیر در سلول ها متنوع تر است؟

1- چربی ها 2- کربوهیدرات ها 3- فسفولیپیدها 4- پروتئین ها

17) آمیلاز بر چه ماده ای موثر و فراورده ی آن کدام است؟

1- نشاسته-مالتوز 2- نشاسته-گلوکز3- مالتوز- گاوکز 4- گلیکوژن-مالتوز

18)جهت زدودن موهای روی پوست جانوران از کدام آنزیم استفاده می شود؟

1- کاتالاز 2- پروتئاز 3- لیپاز 4- آمیلاز

19)از کدام یک از آنزیم های زیر جهت پوست کندن ماهی استفاده می شود؟

1-ساکاراز 2- مالتوز 3- کاتالاز 4- پروتئاز

20) جهت تولید اسفنج از کدام آنزیم استفاده می شود؟

1- سلولاز 2- کاتالاز 3- پروتئاز 4- لیپاز

21) کدام یک با تاثیر آنزیم های مترشحه از سلول های دستگاه گوارش انسان، به واحهای یکسانی تبدیل می شود؟

1- گلیکوژن 2- ساکارز 3- سلولز 4- لاکتوز

22) از به هم پیوستن 23 اسید آمینه چند ملوکول آب آزاد و چند پیوند پپتدی تشکیل می شود؟

1- 23-22 2- 23-23 3- 22-23 4- 22-22

23) در کدام مولکول زیر پیوند پپتدی وجود ندارد؟

1- پادتن 2- آلبومین 3- سلولاز 4- کوتین

24) کدام واکنش انرژی خواه است؟

1- اکسیداسیون گلوگز 2- تولید آنزیم در سلول

3- هیدرولیز پلی پپتید 4- تجزیه ی چربی ها

25) جهت هیدرولیز کامل کدام یک نیاز به ملوکول های آب بیشتری است؟

1-تری پپتید 2- فسفولیپید 3- ساکارز 4- لاکتوز

26) آدنوزین دارای همه ی ترکیبات زیر است بجز؟

1- گروه فسفات 2- نیتروژن 3- آدنین 4- پنتوز

27) از هیدرولیز کدام یک مونومرهای یکسانی حاصل می شود؟

1- مالتوز 2- لاکتوز 3- ساکارز 4- شکر

28) گلیکوژن و نشاسته از چه جهت به هم شباهت دارند؟

1- واحدهای سازنده 2- تعداد مونومر 3- وزن مولکولی 4- مکان تولید

29) تری گلیسریدها مولکول های ...... و ..... در آب اند.

1- قطبی-نامحلول 2- غیرقطبی-محلول

3- قطبی-محلول 4- غیر قطبی-نامحلول

30) علت مایع بودن چربی ها کدام است؟

1- نوع اسیدچرب 2- تعداد گلیسرول

3- تعداد اسید چری 4- تعداد دم هیدروکربنی

31) ساختار کلی استروئیدها به کدام مولکول زیر شبیه است؟

1- موم ها 2- گلیسرول 3- کلسترول 4- فسفولیپیدها

32) کدام آنزیم در صنعت شکلات سازی بیشتر کاربرد دارد؟

1- آمیلاز 2- سلولاز 3- مالتاز 4- لاکتاز

33) در هیدروکربن ها کدام مورد مشاهده نمی شود؟

1- پیوند کووالان 2- شاخه های فرعی

3- اتم هیدروژن 4- گروه هیدروکسیل

34) در ساختار تری گلیسریدها ،حداکثر چند اسید چرب و حداکثر از چند نوع می توان موجود باشد؟

1- 3و2 2- 3و3 3- 3و 1 4- 2و1

35) در کدام ترکیب پیوند پپتدی وجود ندارد؟

1- پتیالین 2- سلولاز 3- کراتین 4- ای تی پی

36) کدام آنزیم در صنعت چرم سازی کاربرد بیشتری دارد؟

1- مالتاز 2- لیپاز 3- پروتئاز 4- سلولاز

37) کراتین از کدام نوع پروتئین ها محسوب می شود؟

1- ساختاری 2- نشاسته ای 3- ذخیره ای 4- ناقل

38)در لیزوزوم های یک شخص سالم کدام آنزیم یافت نمی شود؟

2- پروتئاز 2- کاتالاز 3- لیپاز 4- نوکلئاز

39) کربوهیدرات موجود در کدام یک از موارد زیر مونومرهای مختلفی دارد؟

1- ماهیچه 2- غده ی سیب زمینی 3- شکر 4- نان

40) کدام یک از مولکول های زیر می تواند آبدوست باشد؟

1- گلیسرول 2- کلسترول 3- کراتین 4- گلیسین

41) کدام پلی ساکارید، رشته ای و بدون انشعاب است؟

1- سلولز 2- نشاسته 3- گلیکوژن 4- کیتین

42) کدام ماده مستقیما انرژی سلول را تامین می کند؟

1- گلوکز 2- گلیکوژن 3- ساکارز 4- مالتوز

43) در بدن انسان از تجزیه ی کدام ترکیبات نیتروژن دار حاصل می شود؟

1- لیپاز 2- مالتوز 3- گلیکوژن 4- تری گلیسرید

44) کدام پلی مر محسوب می شود؟

1- آلبومین 2- کلسترول 4- استروژن 4- لاکتوز

45) کدام یک محل تولید کلسترول است؟

1- خون 2- دستگاه کلژی 3- غشای سلول 4- شبکه ی آندوپلاسمی

46) کدام یک پلی ساکارید ذخیره ای گیاهی محسوب می شود؟

1- سلولز 2- کیتین 3- گلیکوژن 4- نشاسته

47) کدام دارای انشعاب های بیشتری است؟

1- گلیکوژن 2- ساکارز 3- نشاسته 4- سلولز

48) در کدام، اسیدهای پرب سیر نشده بیشتر است؟

1- روغن زیتون 2- کره 3- روغن جامد 4- روغن حیوانی

49)کدام در گیاهان ساخته می شود؟

1- لاکتوز 2- گلیکوژن 3- آلبومین 4- گلوکز

50) اصطلاح پلی مر ، در مورد کدام صادق نیست؟

1- ژن 2- سلولز 3- کلسترول 4- لیپاز

**www.IranModares.com**

**استفاده از این فایل و باز نشر آن، بدون تغییر در محتوا و با ذکر منبع "سایت ایران مدرس" و درج لینک آن مجاز است.**