

**Тесты для проведения контроля оценки знаний для студентов 4 курса
ИНСТИТУТА БИОМЕДИЦИНЫ (МБФ), специализация «Медицинская
Биохимия»**

Дисциплина «Биохимия питания»

1. Нормальные величины индексы массы тела свидетельствуют о:

- 1) нерациональном питании и несбалансированной энергетической ценности рациона
- 2) недостаточности потребления основных пищевых веществ — источников энергии, которое, как правило, сочетается с недостатком белка
- 3) балансе между энергией, поступающей с пищей и фактическими энерготратами организма**
- 4) превышении энергетической ценности рационов питания над энерготратами

2. Диетические (профилактические) пищевые продукты повышающие неспецифическую иммунную реактивность организма характеризуются

- 1) повышенным содержанием витаминов и витаминоподобных веществ (витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием минеральных веществ(кальций, магний, калий) и микроэлементов (селен, цинк, медь, марганец), повышенным содержанием незаменимых аминокислот, повышенным содержанием полиненасыщенные жирные кислоты омега-6 и омега-3, повышенным содержанием фосфотидилхолина, повышенным содержанием антиоксидантов, природного происхождения**
- 2) повышенным содержанием растворимых и нерастворимых пищевых волокон, содержащие пробиотики, содержащие пребиотики, низко- и безлактозные, повышенным содержанием минеральных веществ, повышенным содержанием витаминов
- 3) низким и пониженным гликемическим индексом, низкожировые, безжировые, низким содержанием насыщенных жиров, повышенным содержанием полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-3, повышенным содержанием растворимых и нерастворимых пищевых волокон, со сниженной энергетической ценностью, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е), повышенным содержанием хрома, цинка, селена, ванадия
- 4) Низкожировые, безжировые, низким содержанием насыщенных жиров, низкохолестериновые, повышенным содержанием полиненасыщенные жирные кислоты омега-6 и омега-3, повышенным содержанием фитостеринов, повышенным содержанием фосфолипидов (лецитина), повышенным содержанием растворимых пищевых волокон (пектина), повышенным

содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием кальция, калия, магния, йода, селена, повышенным содержанием флавоноидов, повышенным содержанием биологически активных веществ природного происхождения (индолов, изотиоцианатов)

3. Желудочно-кишечный тракт включает в себя

1) ротовую полость, глотку, пищевод, желудок, тонкий и толстый кишечник

2) пищевод, желудок, печень, селезенку

3) зубы, ротовую полость, желудок, печень

4) желудок, печень, слюнные железы

4. Показаниями для включения в рацион продуктов с модификацией витаминно-минерального компонента, продуктов, обогащенных витаминно-минеральными комплексами, продуктов с пониженным содержанием натрия, солезаменителей, продуктов, обогащенные йодом являются

1) атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертрофия левого предсердия, гипертоническая болезнь, заболевания желудочно-кишечного тракта, анемии, остеопороз, гипотиреоз, недостаточность витаминов, минеральных веществ

2) фенилкетурия, глютеновая энтеропатия (целиакия), лактазная недостаточность

3) обострения заболеваний желудка, тонкой и толстой кишки, состояния после резекции желудка и кишечника, алиментарные дистрофии

4) ожирение, сахарный диабет типа 2, гипертрофия левого предсердия, энергетическая недостаточность

5. Время варки яиц с момента закипания составляет ____ минут

1) 7

2) 15

3) 5

4) 10

6. Микотоксикозы это:

1) Отравления продуктами временно ядовитыми.

2) Отравления условно-патогенными микробами.

3) Отравления, которые возникают при попадании в организм токсичных веществ, вырабатываемых плесневыми грибами в процессе их жизнедеятельности.

4) Отравления, возникающие в результате попадания в организм человека

пищи, пораженной ядами микроскопических грибов.

7. К моносахаридам относится:

- 1) мальтоза;
- 2) **фруктоза;**
- 3) лактоза;
- 4) гепарин;
- 5) гликоген.

8. К дисахаридам относится:

- 1) мальтоза;
- 2) фруктоза;
- 3) **лактоза;**
- 4) гепарин;
- 5) гликоген.

9. К полисахаридам относится:

- 1) мальтоза;
- 2) фруктоза;
- 3) лактоза;
- 4) гепарин;
- 5) **гликоген.**

10. В состав сахарозы входят остатки:

- 1) двух молекул глюкозы;
- 2) двух молекул фруктозы;
- 3) **глюкозы и фруктозы;**
- 4) галактозы и глюкозы.

11. В состав лактозы входят остатки:

- 1) двух молекул глюкозы;
- 2) двух молекул фруктозы;
- 3) глюкозы и фруктозы;
- 4) **галактозы и глюкозы.**

12. Основные запасы гликогена сосредоточены в:

- 1) **печени;**
- 2) крови;
- 3) почках;
- 4) сердце;

5) **мышцах.**

13. Главными липидами мембран являются:

- 1) триглицериды;
- 2) **гликолипиды;**
- 3) воски;
- 4) **фосфолипиды.**

14. Липиды составляют от массы тела человека:

- 1) 30-40 %;
- 2) **10-20 %;**
- 3) 80-90 %;
- 4) 8-10 %.

15. Какие аминокислоты называют заменимыми?

- 1) Аминокислоты, не синтезируемые в организме, а поступающие в него с пищей;
- 2) **Аминокислоты, синтезируемые в организме в достаточном количестве.**

16. В белках аминокислотные остатки связаны между собой:

- 1) сложноэфирными связями;
- 2) водородными связями;
- 3) **пептидными связями;**
- 4) ангидридными связями

17. Какие из перечисленных аминокислот относятся к заменимым:

- 1) цистеин;
- 2) фенилаланин;
- 3) метионин;
- 4) **аланин.**

18. К какому классу относятся ферменты, катализирующие окислительно-восстановительные процессы?

- 1) Гидролазы;
- 2) трансферазы;
- 3) **оксидоредуктазы;**
- 4) изомеразы

19. При недостатке какого витамина развивается болезнь цинга?

1) С; 2) А; 3) В12; 4) D; 5) В5.

20. Как называются нарушения в организме, вызванные недостаточным содержанием витамина?

- 1) Гипервитаминоз;
- 2) Гиповитаминоз;
- 3) Авитаминоз.