

Магистранттарға сұрақтар.

| | | |
|----|--|---|
| 1 | Мацерация және перколяция ұғымына анықтама беріп, сараптау жасап, салыстыру жасаңыз. | 1 |
| 2 | Реперколяция, мацерация арасындағы ерекшеліктерге, артықшылықтарға сараптау жасап, салыстыру жасаңыз. | 1 |
| 3 | Тұндырынды технологиясына сараптама жасаңыз артықшылығы мен кемшілігіне салыстыру жасаңыз. | 1 |
| 4 | Бисмацерация және қайнатынды технологиясына сараптама жасаңыз, артықшылығы мен кемшілігіне сараптау жүргіз. | 1 |
| 5 | Полиэкстрактілерге түсініктеме беріп, өсімдік шикізатын екі фазалы экстрагент жүйесін пайдаланып экстракциялауға сараптау жүргіз, мысал келтіріңіз. | 1 |
| 6 | Ультрадыбыс көмегімен экстракция жүргізу принципін талдау жүргіз. | 1 |
| 7 | Тамақ өндірісіндегі клюквадан алынатын морс қалдығын (клюква қалдығын) ультрадыбысты өңдеу жұмыстарына талдау жаса. | 1 |
| 8 | Микротолқынды жағдайдағы экстракция жағдайына талдау жүргіз, ультрадыбысты экстракциядан айырмашылығы неде, сараптау жүргіз. | 1 |
| 9 | Құрғақ экстракт алу классикалық және сублимациялық жолдарға талдау жасаңыз, салыстырыңыз. | 1 |
| 10 | Аффинді хроматография. Қасиеті, функциясы, маңызына талдау жасаңыз. | 1 |
| 11 | Аффинді хроматографиямен кейбір белсенді кешенді тазалау режимдерін талда. | 1 |
| 12 | Жалпы экстракция ұғымына түсініктеме беріп, экстракция түрлеріне талдау жүргізіңіз. | 1 |
| 13 | Жоғарғы критикалық флюидті CO ₂ – экстракция принциптері, ол әдіске қойылатын талаптар. Биологиялық белсенді кешендерді алу жолдары. | 1 |
| 14 | Бисмацерация технологиясына сараптама жасап, түсініктеме беріңіз. | 1 |
| 15 | Жоғарғы критикалық флюидті CO ₂ – экстракция көмегімен кейбір өсімдік шикізатын өңдеу. Шалфей және мелисса құрамы, негізгі заттардың бөліну режимдері.. | 1 |

| | | |
|----|--|---|
| 1 | Эфир майлары, олардың түрлері және алу жолына сараптау жүргізіп, мысал келтір. | 2 |
| 2 | Родиола өсімдігінен розавинді алу технологиясына сараптау жүргіз. | 2 |
| 3 | Көмірсу - Ксилозаны алу жолына сараптау жүргізіңіз. | 2 |
| 4 | Көмірсу -Тагатозаны алу жолына сараптау жүргізіңіз. | 2 |
| 5 | Толокнянка өсімдігінен арбутинді алу жолына сараптау жүргізіңіз. | 2 |
| 6 | Амарант өсімдігінен Р-дәруменін алу жолына сараптау жүргіз. | 2 |
| 7 | Экстраген пен шикізатты араластыра отырып, үздіксіз қарсы ағынды экстракцияға талдау жүргізіңіз. | 2 |
| 8 | Амурлық маак бұтағының қабығынан полифенолды алу жолына сараптама жасаңыз. | 2 |
| 9 | Сарымсақ пен пиязды өңдеп негізгі биологиялық белсенді затын алу жолына сараптама жүргіз. | 2 |
| 10 | Медициналық майлы экстрактілер, белена өсімдігінен майлы экстракт алуға сараптама жүргіз. | 2 |
| 11 | Алкалоид - Гиосциаминді алу жолына сараптау жасаңыз. | 2 |
| 12 | Гречиха өсімдігінен кверцетиннің рутинозидін алу жолына сараптау жүргіз | 2 |

| | | |
|----|--|---|
| 13 | Сокслет аппаратының функциясы. Аппаратты пайдаланып, антоциан алу жолына талдау жасаңыз. | 2 |
| 14 | Ольха өсімдігінен гидролизденетін тері илегіш зат- танинді алу жолына сараптау жүргіз. | 2 |
| 15 | Пияздың қабығынан флавоноидтар кешенін алу жолына сараптау жүргіз. | 2 |

| | | |
|----|--|---|
| 1 | Триозид : β -D – ксилопиранозидо- (4-1)- α - D- глюкопиранозидо-(6 -1)- β -D – ксилопиранозид формуласын жазып, көмірсуларды қандай сапалық реакциямен анықтауға болатынын түсіндір. | 3 |
| 2 | Трегаллоза мен мальтоза арасындағы айырмашылығын және ұқсастығын талдаңыз. | 3 |
| 3 | Сахароза мен рутиноза арасындағы айырмашылық және ұқсастыққа талдау жүргіз.. | 3 |
| 4 | Валин және серин мысалында пентапептидтің құрылысын келтіріңіз. | 3 |
| 5 | Галактоза, серин және аланин мысалында гликопротеиннің формуласын жазыңыз. | 3 |
| 6 | Глюкоза, валин және серин мысалында гликопротеиннің формуласын жазыңыз. | 3 |
| 7 | Ксилоза, тирозин және аланин мысалында гликопротеиннің формуласын жазыңыз. | 3 |
| 8 | Галактоза, валин және треонин мысалында гликопротеиннің формуласын жазыңыз. | 3 |
| 9 | Галактоза, ксилоза, серин және валин мысалында гликопротеиннің формуласын жазыңыз. | 3 |
| 10 | Глюкоза, треонин және аланин мысалында гликопротеиннің формуласын жазыңыз. | 3 |
| 11 | Аланин және треонин мысалында пентапептидтің құрылысын келтіріңіз. | 3 |
| 12 | Тетразид : α – D –галактопиранозидо- (2-1) α - D- ксилопиранозидо-(4-1)- β – D –ксилопиранозидо-(2-1)- β -D – глюкопиранозид формуласын жазып, көмірсуларды қандай сапалық реакциямен анықтауға болатынын түсіндір. | 3 |
| 13 | Тетразид : β -D – ксилопиранозидо- (3-1) α - D- глюкопиранозидо-(2 -1)- β -D –ксилопиранозидо - (2 - 1) - β -D – глюкопиранозид формуласын жазып, көмірсуларды қандай сапалық реакциямен анықтауға болатынын түсіндір.. | 3 |
| 14 | Тетразид : β -D – ксилопиранозидо- (4-1)- α - D- глюкопиранозидо-(3 -1)- β – D –ксилопиранозидо - (2 - 1) - β -D – глюкопиранозид формуласын жазып, көмірсуларды қандай сапалық реакциямен анықтауға болатынын түсіндір.. | 3 |
| 15 | Ксилоза, серин және аланин мысалында гликопротеиннің формуласын жазыңыз. | 3 |
| 16 | Глюкоза, треонин және валин мысалында гликопротеиннің формуласын жазыңыз. | 3 |
| 17 | Глюкоза, серин және аланин мысалында гликопротеиннің формуласын жазыңыз. | 3 |
| 18 | Триозид : α – D –галактопиранозидо- (6-1) α - D- ксилопиранозидо-(4-1)- β – D – глюкопиранозид формуласын жазып, көмірсуларды қандай сапалық реакциямен анықтауға болатынын түсіндір. | 3 |
| 19 | Аланин және серин мысалында пентапептидтің құрылысын келтіріңіз. | 3 |
| 20 | Валин және треонин мысалында пентапептидтің құрылысын келтіріңіз. | 3 |
| 21 | Трегаллоза және целлобиоза арасындағы айырмашылығын және ұқсастығын талдаңыз. | 3 |
| 22 | Галактоза, тирозин және валин мысалында гликопротеиннің формуласын жазыңыз. | 3 |

| | | |
|----|---|---|
| 23 | Триозид : α -D – ксилопиранозидо-(3-1) β -D- глюкопиранозидо-(6-1)- β -D –ксилопиранозид формуласын жазып, көмірсуларды қандай сапалық реакциямен анықтауға болатынын түсіндір. | 3 |
| 24 | Триозид : α -D- глюкопиранозидо-(6-1)- β -D –ксилопиранозидо - (4-1) - β -D – глюкопиранозид формуласын жазып, көмірсуларды қандай сапалық реакциямен анықтауға болатынын түсіндір.. | 3 |
| 25 | Валин және тирозин мысалында пентапептидтің құрылысын келтіріңіз. | 3 |
| 26 | Сахароза және мальтоза арасындағы айырмашылығын және ұқсастығын талдаңыз. | 3 |
| 27 | Трегаллоза мен лактоза арасындағы айырмашылығын және ұқсастығын талдаңыз. | 3 |
| 28 | Аланин және тирозин мысалында пентапептидтің құрылысын келтіріңіз. | 3 |
| 29 | Триозид : β -D –галактопиранозидо- (6-1) α -D- ксилопиранозидо-(2-1)- β -D – глюкопиранозид формуласын жазып, көмірсуларды қандай сапалық реакциямен анықтауға болатынын түсіндір. | 3 |
| 30 | Триозид : β -D – ксилопиранозидо- (3-1)- α -D- глюкопиранозидо-(2-1)- β -D – ксилопиранозид формуласын жазып, көмірсуларды қандай сапалық реакциямен анықтауға болатынын түсіндір. | 3 |