

Аминокислоты. Белки. Синтетические волокна.

Вариант I.

1. Подтвердите соответствующими уравнениями реакций, что аминокислота – вещество с двойственными свойствами. Укажите условия протекания реакций. Назовите продукты реакций.
2. Объясните сущность каждой известной вам цветной реакции на белок.
3. Какая реакция лежит в основе получения волокна капрона? Ответ подтвердите уравнениями соответствующих реакций, назовите вещества.

Вариант I.

1. Подтвердите соответствующими уравнениями реакций, что аминокислота – вещество с двойственными свойствами. Укажите условия протекания реакций. Назовите продукты реакций.
2. Объясните сущность каждой известной вам цветной реакции на белок.
3. Какая реакция лежит в основе получения волокна капрона? Ответ подтвердите уравнениями соответствующих реакций, назовите вещества.

Вариант I.

1. Подтвердите соответствующими уравнениями реакций, что аминокислота – вещество с двойственными свойствами. Укажите условия протекания реакций. Назовите продукты реакций.
2. Объясните сущность каждой известной вам цветной реакции на белок.
3. Какая реакция лежит в основе получения волокна капрона? Ответ подтвердите уравнениями соответствующих реакций, назовите вещества.

Вариант I.

1. Подтвердите соответствующими уравнениями реакций, что аминокислота – вещество с двойственными свойствами. Укажите условия протекания реакций. Назовите продукты реакций.
2. Объясните сущность каждой известной вам цветной реакции на белок.
3. Какая реакция лежит в основе получения волокна капрона? Ответ подтвердите уравнениями соответствующих реакций, назовите вещества.

Вариант I.

1. Подтвердите соответствующими уравнениями реакций, что аминокислота – вещество с двойственными свойствами. Укажите условия протекания реакций. Назовите продукты реакций.
2. Объясните сущность каждой известной вам цветной реакции на белок.
3. Какая реакция лежит в основе получения волокна капрона? Ответ подтвердите уравнениями соответствующих реакций, назовите вещества.

Вариант II.

1. Почему не все аминокислоты имеют нейтральную реакцию на индикатор в отличие от моноуксусной кислоты? Ответ иллюстрируйте конкретными примерами.
2. Какое строение имеют белки?
3. Можно ли с помощью одного реактива распознать глицерин, белок, глюкозу? Напишите ход предполагаемых действий и уравнения соответствующих реакций.

Вариант II.

1. Почему не все аминокислоты имеют нейтральную реакцию на индикатор в отличие от моноуксусной кислоты? Ответ иллюстрируйте конкретными примерами.
2. Какое строение имеют белки?
3. Можно ли с помощью одного реактива распознать глицерин, белок, глюкозу? Напишите ход предполагаемых действий и уравнения соответствующих реакций.

Вариант II.

1. Почему не все аминокислоты имеют нейтральную реакцию на индикатор в отличие от моноуксусной кислоты? Ответ иллюстрируйте конкретными примерами.
2. Какое строение имеют белки?
3. Можно ли с помощью одного реактива распознать глицерин, белок, глюкозу? Напишите ход предполагаемых действий и уравнения соответствующих реакций.

Вариант II.

1. Почему не все аминокислоты имеют нейтральную реакцию на индикатор в отличие от моноуксусной кислоты? Ответ иллюстрируйте конкретными примерами.
2. Какое строение имеют белки?
3. Можно ли с помощью одного реактива распознать глицерин, белок, глюкозу? Напишите ход предполагаемых действий и уравнения соответствующих реакций.

Вариант II.

1. Почему не все аминокислоты имеют нейтральную реакцию на индикатор в отличие от моноуксусной кислоты? Ответ иллюстрируйте конкретными примерами.
2. Какое строение имеют белки?
3. Можно ли с помощью одного реактива распознать глицерин, белок, глюкозу? Напишите ход предполагаемых действий и уравнения соответствующих реакций.

Вариант III.

1. Что такое внутренняя соль? Объясните эту характерную особенность аминокислот с точки зрения электронной теории.
2. Чем объяснить, что при долгом стоянии молоко скисает? В чём суть процесса скисания? Что такое казеин? Ответ иллюстрируйте уравнениями возможных реакций.
3. Напишите сокращённые структурные формулы изомеров аминопропионовой кислоты при разном положении аминогруппы.

Вариант III.

1. Что такое внутренняя соль? Объясните эту характерную особенность аминокислот с точки зрения электронной теории.
2. Чем объяснить, что при долгом стоянии молоко скисает? В чём суть процесса скисания? Что такое казеин? Ответ иллюстрируйте уравнениями возможных реакций.
3. Напишите сокращённые структурные формулы изомеров аминопропионовой кислоты при разном положении аминогруппы.

Вариант III.

1. Что такое внутренняя соль? Объясните эту характерную особенность аминокислот с точки зрения электронной теории.
2. Чем объяснить, что при долгом стоянии молоко скисает? В чём суть процесса скисания? Что такое казеин? Ответ иллюстрируйте уравнениями возможных реакций.
3. Напишите сокращённые структурные формулы изомеров аминопропионовой кислоты при разном положении аминогруппы.

Вариант III.

1. Что такое внутренняя соль? Объясните эту характерную особенность аминокислот с точки зрения электронной теории.
2. Чем объяснить, что при долгом стоянии молоко скисает? В чём суть процесса скисания? Что такое казеин? Ответ иллюстрируйте уравнениями возможных реакций.
3. Напишите сокращённые структурные формулы изомеров аминопропионовой кислоты при разном положении аминогруппы.

Вариант III.

1. Что такое внутренняя соль? Объясните эту характерную особенность аминокислот с точки зрения электронной теории.
2. Чем объяснить, что при долгом стоянии молоко скисает? В чём суть процесса скисания? Что такое казеин? Ответ иллюстрируйте уравнениями возможных реакций.
3. Напишите сокращённые структурные формулы изомеров аминопропионовой кислоты при разном положении аминогруппы.