

تست های درس زیست شناسی ۱ (مولکول های زیستی)

۱) کدام یک را معمولا درشت مولکول در نظر نمی گیرند؟

DNA-۱ ۲- پروتئین ۳- لیپید ها ۴- پلی ساکارید

۲) تجزیه و تشکیل یک پلیمر، به ترتیب به کمک چه واکنش هایی انجام می گیرد؟

۱- هیدرولیز- سنتز آبدهی ۲- متابولیسم- هیدرولیز ۳- سنتز آبدهی- متابولیسم ۴- سنتز آبدهی- هیدرولیز

۳) علت اصلی تفاوت جانداران مختلف کدام است؟

۱- نوع مونومرهای جانداران ۲- نوع پلی مرهای جانداران ۳- پیوند بین مونومرها ۴- پیوند بین پلی مرها
۴) عبارت صحیح کدام است؟

۱- همه ی مولکول های کربن دار، الی محسوب می شوند.

۲- همه ی درشت مولکول ها، پلی مر هستند.

۳- همه ی پلی مرها؛ مونومرهای کاملا یکسان دارند.

۴- همه ی مولکول های الی، کربن دارند.

۵) کدام هگوز محسوب نمی شود؟

۱- ریبوز ۲- فروکتوز ۳- گلوکز ۴- گالاکتوز

۶) قند DNA..... کربنی است و نام دارد.

۱- ۵، ریبوز ۲- ۶، ریبوز ۳- ۵، دئوکسی ریبوز ۴- ۶، دی.کسی ریبوز

۷) کدام یک نادرست است؟

۱- فروکتوز: قند میوه ۲- لاکتوز: قند شیر ۳- گالاکتوز: قند موجود در جوانه ی جو ۴- ساکارز: قند خوراکی

۸) فرآورده ی حاصل از هیدرولیز یک ملوکول مالتوز ، کدام است؟

۱- فروکتوز + گلوکز + آب ۲- گلوکز + گلوکز ۳- گلوکز + گلوکز + آب ۴- گالاکتوز + گلوکز

۹) کدام از تجزیه ی ساکارز حاصل می شود؟

۱- مالتوز + گلوکز ۲- گلوکز + فروکتوز ۳- گالاکتوز + فروکتوز ۴- گلوکز + گلوکز

۱۰) از تجزیه ی کدام یک گالاکتوز بدست می آید؟

۱- قند جثانه ی جو ۲- قند خوراکی ۳- قند شیر ۴- قند میوه ها

۱۱) کدام یک مونومر است؟

۱- قند شیر ۲- قند میوه ۳- قند موجود در جوانه ی جو ۴- قند خوراکی

۱۲) کدام یک پلی ساکارید نیست؟

۱- گلیکوژن ۲- سلولز ۳- مالتوز ۴- نشاسته

۱۳) کدام یک شباهت بین نشاسته و گلیکوژن است؟

۱- تعداد مونومرها ۲- نوع مونومرها ۳- جرم مولکولی ۴- محل ذخیره

۱۴) مولکول سلولز گلیکوژن است.

۱- همانند، بدون انشعاب ۲- همانند، انشعاب دار ۳- برخلاف، بدون انشعاب ۴- برخلاف ،

انشعاب دار

۱۵) الیاف را در غذاهای می توان یافت و مهم ترین عمل تنظیمی شان را در انسان در انجام می دهد.

۱- گیاهی، خون ۲- گیاهی، روده ۳- جانوری، خون ۴- جانوری، روده

۱۶) بدن انسان کدام ماده ی زیر را نمی تواند به واحدهای تشکیل دهنده اش تجزیه نماید؟

- ۱- پلی پتیدها ۲- گلیکوژن ۳- تری گلیسریدها ۴- سلولز
- (۱۷) هیدرات کربن در سیب زمینی به کدام شکل ذخیره می شود؟
- ۱- نشاسته ۲- گلوکز ۳- گلیکوژن ۴- ساکارز
- (۱۸) کدام ماده در کبد انسان به گلوکز تبدیل می شود؟
- ۱- انسولین ۲- گلیکوژن ۳- نشاسته ۴- گلیسرول
- (۱۹) سلولز یک پلی ساکارید است در سلول های گیاهی.
- ۱- ساختمانی ، غشاء ۲- ساختمانی، دیواره ۳- ذخیره ای، غشاء ۴- ذخیره ای ، دیواره
- (۲۰) کدام یک در پیش گیری از بیماری های گوارشی موثر است؟
- ۱- گلیکوژن ۲- سلولز ۳- نشاسته ۴- آلبومین
- (۲۱) بیشترین ترکیب الی موجود در طبیعت:
- ۱- نقش ذخیره ای دارد.
- ۲- واحدهای سازنده ی آن یکسان هستند.
- ۳- تعداد کمی از جانوران توانایی تجزیه ی آن را دارند.
- ۴- انشعاب زیادی دارد.
- (۲۲) کدام، در گیاهان ساخته می شود؟
- ۱- لاکتوز ۲- گلیکوژن ۳- کیتین ۴- گلوکز
- (۲۳) کدام یک در همه ی لیپیدها مشترک است؟
- ۱- آب گریز بودن ۲- داشتن اسید چرب ۳- داشتن پیوند دوگانه در دم هیدروکربنی ۴- مایع بودن در دمای اتاق
- (۲۴) کدام یک جز لیپیدها نیست؟
- ۱- استروئید ۲- موم ۳- فسفولیپید ۴- لیپاز

۲۵) کدام یک اسید چرب ندارد؟

- ۱- تری گلیسرید ۲- فسفولیپید ۳- استروئید ۴- موم

۲۶) چربی ها همان هستند.

- ۱- لیپید ها ۲- فسفولیپیدها ۳- کلسترول ۴- تری گلیسرید ها

۲۷) یک مولکول چربی ، مجموعه ای از کدام مولکول هاست.

- ۱- سه اسید چرب، یک گلیسرول ۲- یک اسید چرب، یک الکل

- ۳- دو اسید چرب، یک گلیسرول ۴- سه اسید چرب، یک کلسترول

۲۸) علت مایع بودن روغن ذرت ، چیست؟

- ۱- آب گریز بودن آن است. ۲- ساختار تری گلیسریدی آن است.

- ۳- حداکثر تعداد هیدروژن را دارد. ۴- وجود خمیدگی در اسیدهای چرب آن است.

۲۹) بیشتر چربی های جانوری که خوردن آنها احتمال سخت شدن دیواره ی مویرک ها و ابتلا بیماری های

قلب و رگ را افزایش می دهد چگونه بوده و به کدام حالت است؟

- ۱- سیر شده ، مایع ۲- سیر نشده ، جامد ۳- سیر شده، جامد ۴- سیر نشده،

مایع

۳۰) در کدام اسیدهای چرب سیر نشده بیشتر است؟

- ۱- روغن زیتون ۲- کره ۳- روغن جامد ۴- کلسترول

پاسخ های کلیدی

۲ (۲۱)	۲ (۱۱)	۳(۱)
۴ (۲۲)	۳ (۱۲)	۱ (۲)
۱ (۲۳)	۲ (۱۳)	۲ (۳)
۴ (۲۴)	۳ (۱۴)	۴(۴)
۳ (۲۵)	۲ (۱۵)	۱(۵)
۴ (۲۶)	۴ (۱۶)	۳(۶)
۱ (۲۷)	۱ (۱۷)	۳(۷)
۴ (۲۸)	۲ (۱۸)	۲ (۸)
۳ (۲۹)	۲ (۱۹)	۲ (۹)
۱ (۳۰)	۲ (۲۰)	۳(۱۰)