

## Вопросы

1. Аминокислоты: определение, строение, изомерия и классификация.
2. Стереои́зомерия аминокислот.
3. Биполярная структура аминокислот и образование хелатов.
4. Изое́лектрическая точка аминокислот.
5. Химические свойства аминокислот: кислотно-основные свойства, декарбоксилирование, переаминирование, реакции по карбоксильной группе и аминогруппе, хелатообразование. Специфические реакции.
6. Строение пептидной связи. Лактам-лактимная таутомерия.
7. Пептиды. Номенклатура и синтез.
8. Белки, их строение и биологическая роль.
9. Уровни структурной организации белков.
10. Биологические функции белков.
11. Нативная структура белка и ее нарушения. Признаки денатурации.
12. Качественные реакции на аминокислоты, пептиды, белки.