

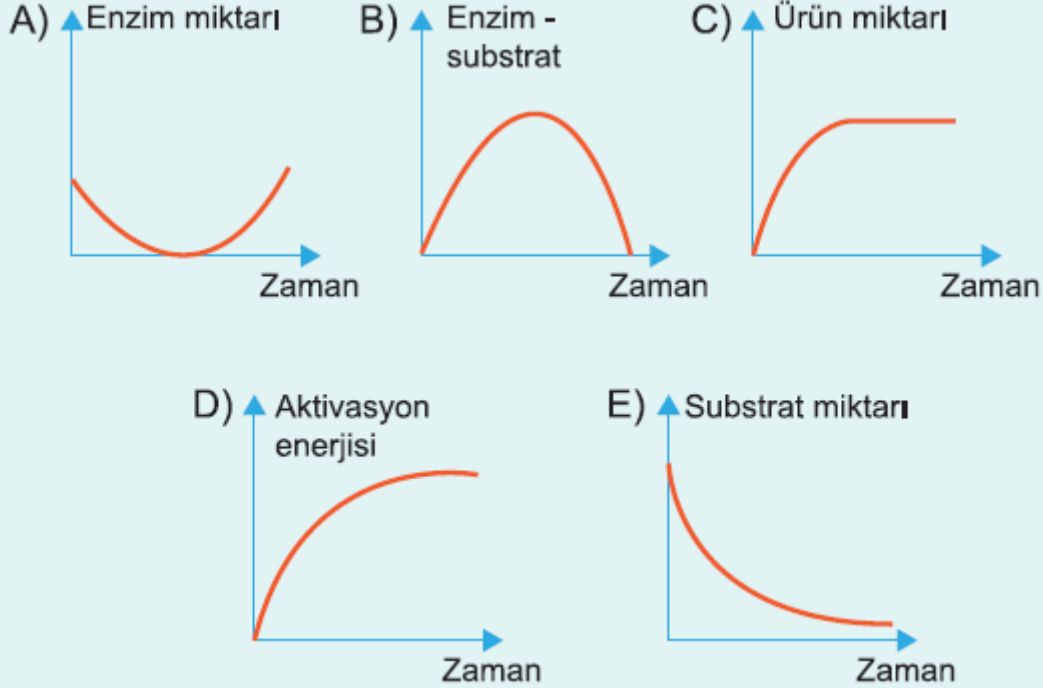
9. Sınıf Biyoloji Canlıların Yapısında Bulunan Temel Bileşikler Testi Çöz 6

1.



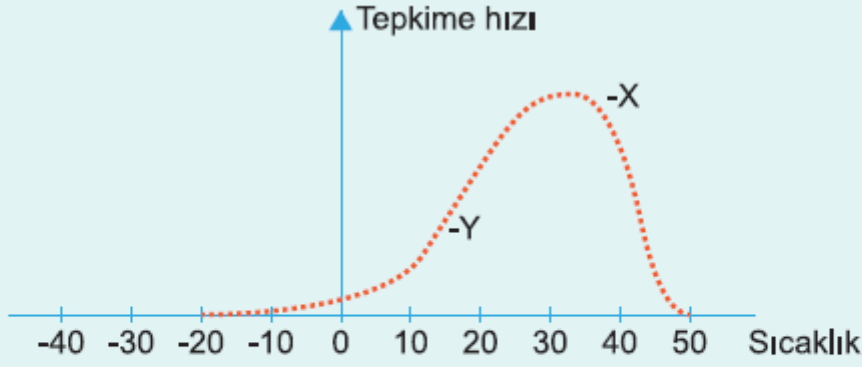
Yukarıdaki şekilde bir enzimatik tepkimenin mekanizması verilmiştir.

Buna göre aşağıdakilerden hangisi yanlıştır?



Cevap :

2.



Aynı sıcaklıkta olan X ve Y enzimleri etki ettikleri substratlarla karıştırılarak X enziminin sıcaklığı kademeli olarak 50°C sıcaklığı kadar çıkarılmış.

Y enziminin sıcaklığı kademeli olarak –20°C kadar düşürmüş ise bu iki tepkime için,

- I. Sıcaklığın tekrar 20°C getirilmesi durumunda Y enzimi etkin hale gelebilir.
- II. Ortamda X ve Y enzimlerinin ürünleri bulunur.
- III. Sıcaklığın tekrar 20°C getirilmesi durumunda X enzimi etkin olmaz.

ifadelerinden hangileri doğrudur?

A) Yalnız I

B) Yalnız II

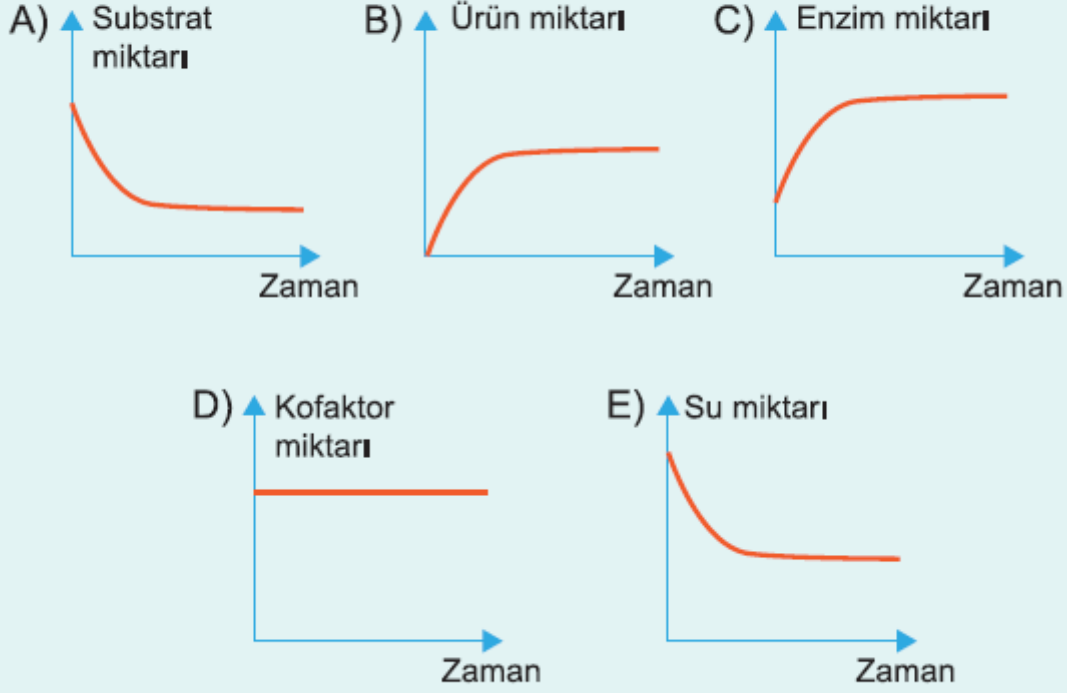
C) Yalnız III

D) I ve II

E) I, II ve III

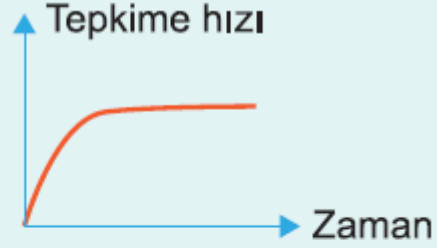
Cevap :

3. Bir hidroliz tepkimesinin gerçekleştiği ortamın sıcaklığı 30°C'den 60°C'ye çıkarılırsa aşağıda verilen olaylardan hangisi gerçekleşmez?



Cevap : C

4. Bir enzimatik tepkimenin hızının yandaki grafikteki gibi olmasında aşağıdakilerden hangisi etkilidir?



- A) Tüm enzimlerin substrada bağlanması
- B) Sıcaklığın sürekli yükselmesi
- C) Ürün miktarının azalması
- D) Ortam pH'ının sürekli değişmesi
- E) Su miktarının sürekli azalması

Cevap : A

5. Bir enzim yapı birimlerine (monomerlerine) kadar parçalanması durumunda, aşağıdakilerden hangisinin açığa çıkacağı kesin söylenebilir?

- A) Vitamin B) Mineral C) Amino asit
D) Yağ asidi E) Gliserol

Cevap : C

6. Aşağıda enzimlerle ilgili verilen bilgilerden hangisi doğru değildir?

- A) Bir çeşit koenzim birden fazla çeşit enzimin yapısına katılabilir.
B) Bir substrat çeşidi birden fazla enzimin substratı olabilir.
C) İki veya daha fazla çeşit enzim aynı ortamda çalışabilir.
D) Enzimler tekrar tekrar kullanılabilir.
E) Bir enzim birden fazla çeşit substratı etkiler.

Cevap : C

7. Bira mayası hücrelerinden elde edilen özüt şeker çözeltisi ile karıştırılırsa etil alkol ve karbondioksit açığa çıkar. Ancak bu şekilde hazırlanan karışım +60°C'ye kadar ısıtılıp soğutulursa etil alkol ve karbondioksit açığa çıkmaz.

Bu olay aşağıdakilerden hangisi ile en iyi açıklanabilir?

- A) Enzimler aktivasyon enerjisini azaltır.
B) Yüksek sıcaklık enzimlerin yapısını bozar.
C) Bazı enzimler çift yönlü çalışır.
D) Substrat miktarının artışı tepkime hızını artırır.
E) Enzim miktarının artışı ürün oluşumunu hızlandırır.

Cevap : B

8. Bir enzimatik tepkimenin hızının yandaki grafikteki gibi olduğu belirlenmiştir.

Buna göre X ile gösterilen;

- I. ortam sıcaklığı,
- II. substrat miktarı,
- III. inhibitör miktarı

faktörlerinden hangileri etki olabilir?



A) Yalnız I

B) Yalnız II

C) Yalnız III

D) I ve II

E) I, II ve III

Cevap : A

9. Enzimlerle ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi kesin doğrudur?

- A) Yalnız hücre içinde etkilidirler.
- B) Yalnız hücre içinde üretilirler.
- C) Aktivasyon enerjisini arttırırlar.
- D) İnorganik madde içerirler.
- E) Koenzim içerirler.

Cevap : B

10. Aşağıda bazı enzimlerle ilgili bilgiler verilmiştir.

Enzim	Enzimin yardımcı kısmı
X	Mg ⁺²
K	NAD
L	Fe ⁺²
N	NAD

Bu bilgilere göre,

- I. Bir koenzim yalnız bir çeşit enzimde bulunur.
 - II. Enzimlere özgüllük kazandıran enzimin yardımcı kısmı değildir.
 - III. Bir enzimin yapısında hem koenzim hem kofaktör bulunur.
- ifadelerinden hangileri kesin doğrudur?**

- A) Yalnız I B) Yalnız II C) Yalnız III
D) I ve II E) II ve III

Cevap : B

11. Kurutulmuş gıdaların bozulmadan uzun süre saklanabilmeleri aşağıdakilerden hangisi ile en iyi açıklanabilir?

- A) Osmotik basıncın aşırı yükselmesi
- B) Hücrelerde su oranının azalması
- C) Kofulların küçülmesi
- D) Enzimlerin etkinliğini kaybetmesi
- E) Vitaminlerin yapısının bozulması

Cevap : B

Online Test Çöz

Pdf İndir