

Питання для самоконтролю

1. Які ферменти здійснюють розщеплення крохмалю?
2. Які функції глюкоамілази?
3. Які мікроорганізми є активними продуцентами амілолітичних ферментів?
4. Де застосовуються амілолітичні ферменти, одержані мікробіологічним синтезом?
5. Як визначити ступінь гідролізу крохмалю амілолітичними ферментами?
6. Що таке «надсинтез» амінокислот? Де його використовують?
7. Які мікроорганізми здатні синтезувати великі кількості амінокислот?
8. Які амінокислоти одержують за участю мікроорганізмів?
9. Назвіть бактерії, які є промисловими продуцентами амінокислот.
10. Назвіть галузі застосування амінокислот мікробіологічного походження.
11. У чому полягає метод Балицької?