**1 вариант**

1. Суточная потребность в углеводах (г):

1. 80-100

2. 100-150

3. 200-250

4. 400-450

2. Функция клетчатки в организме человека:

1. энергетическая

2. структурная

3. защитная

4. регуляторная

3. Ферменты, расщепляющие углеводы в ЖКТ:

1. липаза

2. амилаза

3. сахараза

4. трипсин

4. Гетерополисахарид:

1. клетчатка

2. крахмал

3. гепарин

4. гликоген

5. Моносахариды, входящие в состав лактозы:

1. глюкоза, глюкоза

2. глюкоза, галактоза

3. глюкоза, рибоза

4. глюкоза, фруктоза

6. Углеводы, содержащие моносахариды разного вида и неуглеводные компоненты – это…

7. Показатели, влияющие на всасывание углеводов в ЖКТ:

1. состояние ЖКТ

2. наличие витаминов

3. наличие белков-переносчиков

4. растворимость веществ

8. Представители углеводов и их класс:

1. фруктоза А. гомополисахарид

2. сахароза Б. гетерополисахарид

3. гепарин В. олигосахарид

4. гликоген Г. моносахарид

9. Конечные продукты расщепления углеводов в ЖКТ:

1. глюкоза

2. мальтоза

3. фруктоза

4. галактоза

5. сахароза

10. Биологический материал для исследования глюкозы:

1. кал

2. моча

3. сыворотка

4. мокрота

5. цельная кровь

**2 вариант**

1. Содержание углеводов в организме человека (%):

1. 2

2. 10

3. 20

4. 80

2. Потребление дисахаридов от общего количества углеводов пищи (%):

1. 5

2. 15

3. 50

4. 80

3. Функции глюкозы:

1. энергетическая

2. структурная

3. защитная

4. регуляторная

4. Оптимальное значение рН для переваривания углеводов в ротовой полости:

1. 1,5 – 2,5

2. 4,5 – 5,5

3. 6,8 - 7,4

4. 7,8 – 8,4

5. Гексоза:

1. лактоза

2. рибоза

3. фруктоза

4. мальтоза

6. Клетчатка:

1. переваривается в желудке

2. усиливает перистальтику кишечника

3. хорошо переваривается в тонком кишечнике

4. откладывается в печени про запас

**7.** Представители углеводов и их класс:

1. фруктоза А. гомополисахарид

2. сахароза Б. гетерополисахарид

3. гепарин В. олигосахарид

4. гликоген Г. моносахарид

8. Ферменты пристеночного переваривания углеводов:

1. амилаза

2. лактаза

3. мальтаза

4. сахараза

9. Способ всасывания моносахаридов в ЖКТ:

1. облегченная диффузия

2. активный транспорт

3. участие белков-переносчиков

4. простая диффузия

10.Углеводы, состоящие из моносахаридов одного вида - это…

**3 вариант**

1. Потребление крахмала от общего количества углеводов пищи (%):

1. 5

2. 15

3. 50

4. 80

2. Гомополисахарид:

1. гликоген

2. гепарин

3. гиалуроновая кислота

4. сиаловые кислоты.

3. Амилолитические ферменты тонкого кишечника:

1. сахараза

2. мальтаза

3. лактаза

4. дипептидаза

4. Моносахариды, входящие в состав сахарозы:

1. глюкоза, глюкоза

2. глюкоза, галактоза

3. глюкоза, рибоза

4. глюкоза, фруктоза

5. Углеводы, состоящие из двух молекул моносахаридов – это…

6. Основной потребитель глюкозы:

1. печень

2. сердце

3. головной мозг

4. мышцы

7. Биологический материал для исследования глюкозы:

1. кал

2. моча

3. сыворотка

4. мокрота

5. цельная кровь

8. Последовательность расщепления крахмала:

1. крахмал

2. глюкоза

3. мальтоза

4. декстрины

9.Ферменты, расщепляющие углеводы в ротовой полости:

1. лактаза

2. амилаза

3. сахараза

4. трипсин

10. Представители углеводов и их класс:

1. фруктоза А. гомополисахарид

2. сахароза Б. гетерополисахарид

3. гепарин В. олигосахарид

4. гликоген Г. моносахарид

**4 вариант**

1. Содержание углеводов в организме человека (%):

1. 2

2. 10

3. 20

4. 80

2. Функция гепарина:

1. энергетическая

2. структурная

3. защитная

4. регуляторная

3. Локализация переваривания углеводов:

1. ротовая полость

2. желудок

3. тонкий кишечник

4. толстый кишечник

4. Представители углеводов и их класс:

1. фруктоза А. гомополисахарид

2. сахароза Б. гетерополисахарид

3. гепарин В. олигосахарид

4. гликоген Г. моносахарид

5. Оптимальное значение рН для переваривания углеводов в тонком кишечнике:

1. 1,5 – 2,5

2. 4,5 – 5,5

3. 6,8 - 7,4

4. 7,8 – 8,4

6. Моносахариды, входящие в состав мальтозы:

1. глюкоза, глюкоза

2. глюкоза, галактоза

3. глюкоза, рибоза

4. глюкоза, фруктоза

7. Продукты распада крахмала в ротовой полости:

1. крахмал

2. декстрины

3. мальтоза

4. глюкоза

8. Углеводы, состоящие из одной молекулы сахара – это…

9. Фермент полостного переваривания углеводов:

1. амилаза

2. лактаза

3. мальтаза

4. сахараза

10. Потребление моносахаридов от общего количества углеводов пищи (%):

1. 5

2. 15

3. 50

4. 80