BiyoSmart · 9. Sınıf Biyoloji · Maarif Modeli

Karbohidratlar ve Lipitler Testi

5 soru · cevap anahtarı ve açıklamalı çözümler son sayfada

App Store Google Play

Bu konudan 33 soru daha, hata defteri ve yazılıya hazırlık **BiyoSmart** uygulamasında. Karekodu telefonunla okut.

1. Karbohidratların en küçük yapı taşına (monomerine) ne ad verilir?

A) Yağ asidi
B) Nükleotit
C) Amino asit
D) Monosakkarit

2. Aşağıdakilerden hangisi dehidrasyon tepkimesine bir örnektir?

A) Amino asit + Amino asit ➔ Dipeptit + Su
B) Polisakkarit + Su ➔ Monosakkaritler
C) Glikoz + Oksijen ➔ CO_2 + Su
D) CO_2 + Su ➔ Besin + Oksijen

3. Arpa şekeri olarak da bilinen maltoz hangi monosakkaritlerin birleşmesiyle oluşur?

A) Glikoz ve fruktoz
B) İki fruktoz
C) Glikoz ve galaktoz
D) İki glikoz

4. Aşağıdakilerden hangisi yağların (lipitlerin) canlılar için önemlerinden biri DEĞİLDİR?

A) Hücre zarının yapısına katılırlar.
B) En az enerjiyi veren besin grubudur.
C) Isı yalıtımı sağlarlar.
D) Bazı hormonların yapısına katılırlar.

5. İnsan vücudunda üretilemediği için besinlerle hazır olarak alınması gereken yağ asitlerine ne ad verilir?

A) Doymuş yağ asitleri
B) Serbest yağ asitleri
C) Doymamış yağ asitleri
D) Esansiyel yağ asitleri

BiyoSmart podegitim.com

Cevap anahtarı

1	2	3	4	5
D	**A**	**D**	**B**	**D**

Açıklamalı çözümler

1. **D) Monosakkarit.** Karbohidratlar içerdikleri şeker birimi sayısına göre sınıflandırılır. En basit birimleri tek şekerliler yani monosakkaritlerdir (glikoz gibi).
2. **A) Amino asit + Amino asit ➔ Dipeptit + Su.** Küçük moleküllerin su çıkararak büyük molekül oluşturmasına dehidrasyon denir. İki amino asidin peptit bağıyla birleşip dipeptit oluşturması buna örnektir.
3. **D) İki glikoz.** Maltoz (arpa şekeri), iki glikozun glikozit bağıyla birleşmesinden oluşan bir disakkarittir. Sükroz (çay şekeri) glikoz ve fruktozdan, laktoz (süt şekeri) ise glikoz ve galaktozdan oluşur.
4. **B) En az enerjiyi veren besin grubudur..** Yağlar hidrojen oranları yüksek olduğu için en çok enerji veren besin grubudur.
5. **D) Esansiyel yağ asitleri.** Bazı yağ asitleri insan vücudunda üretilemez ve besinlerden hazır olarak alınır. Bu yağ asitlerine esansiyel yağ asitleri denir. Esansiyel yağ asitleri zeytin gibi bitkisel ve balık gibi hayvansal gıdalardan alınabilir.

Bu sadece küçük bir deneme. Asıl sorular uygulamada. Mutlaka indir ve sınava tam hazır ol!

Bu testi telefonda ya da bilgisayarda online çözüp cevabını anında görebilirsin: **podegitim.com/lise/biyoloji/test/9-sinif-karbohidratlar-ve-lipitler/**