

12th - CHEMISTRY**Unit Test : Lesson - 14 (A) Time : 1Hour****Date : Max Marks : 30****14. உயிரியல் மூலக்கூறுகள் / Biomolecules****ஏதேனும் ஆறு வினாக்களுக்கு விடையளி / Answer any six questions 6x2=12****1. தாவரங்கள் குளுக்கோஸை எவ்வாறு தயாரிக்கின்றன?****How do plants synthesis glucose?****2. ஜெல் மின்முனைக் கவர்ச்சி முறை – குறிப்பு வரைக.****What is known as gel electrophoresis?****3. புரதங்களின் முதல்நிலை மற்றும் இரண்டாம் நிலை அமைப்புகளை வேறுபடுத்துக.
Give the differences between primary and secondary structure of proteins.****4. மீட்டா சமூர்சி என்றால் என்ன? What is muta rotation ?****5. அலனினின் சுவிட்டர் அயனி அமைப்பை எழுதுக.****Write the Zwitter ion structure of alanine****6. சுக்ரோஸின் எதிர்சூழ்சியாதல் என்றால் என்ன? What is inversion of sucrose?****7. சுக்ரோஸ் எதிர்மாறு சர்க்கரை என என் அழைக்கப்படுகிறது?****Why sucrose is called as invert sugar?****ஏதேனும் ஆறு வினாக்களுக்கு விடையளி / Answer any six questions 6x3=18****8. பாலி சாக்கரைடுகள் என்றால் என்ன? அவை எவ்வாறு வகைப்படுத்தப்படுகின்றன?****What are polysaccharides? How are they classified?****9. ஒடுக்கும் மற்றும் ஒடுக்கா சர்க்கரைகள் என்பவை யாவை?****What are reducing and non – reducing sugars?****10. கார்போஹைட்ரேட்டுகள் பொதுவாக ஒளிசுழற்றும் தன்மையை பெற்றுள்ளன. ஏன்?****Why carbohydrates are generally optically active.****11. ஃபிரக்டோஸின் வளைய அமைப்பினை விளக்குக.****Write about the cyclic structure of fructose.****12. புரதங்களின் இயல்பிழத்தல்பற்றி குறிப்பு வரைக.****Write a note on denaturation of proteins****13. பின்வருவனவற்றை மோனோசாக்கரைடுகள், ஓலிகோசாக்கரைடுகள் மற்றும் பாலிசாக்கரைடுகள் எனவகைப்படுத்துக.****i) ஸ்டார்ச் ii) ஃபிரக்டோஸ் iii) சுக்ரோஸ் iv) லாக்டோஸ் iv) மால்டோஸ்****Classify the following into monosaccharides, oligosaccharides and polysaccharides. i) Starch ii) fructose iii) sucrose iv) lactose iv) maltose****14. புரதங்களின் நான்காம் நிலை அமைப்பு பற்றிக் கூறு.****Explain the Quaternary structure of proteins.**<http://www.youtube.com/@chemistryak>
