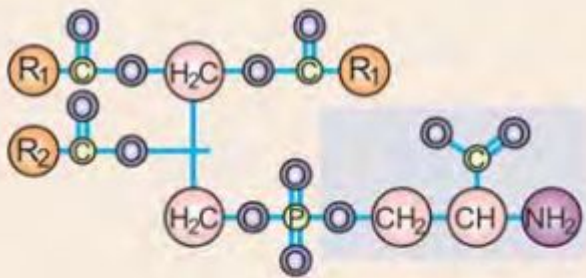




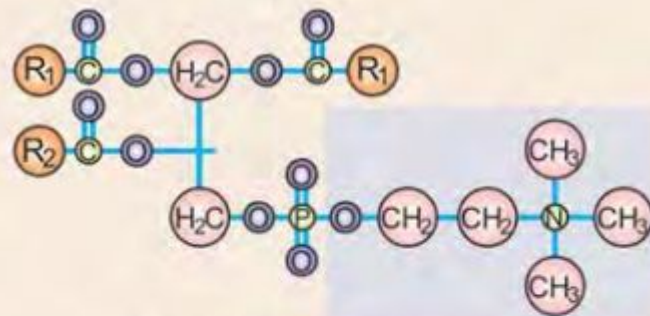
Переваривание и всасывание жиров.

Вы ГОТОВЫ вспомнить бх???

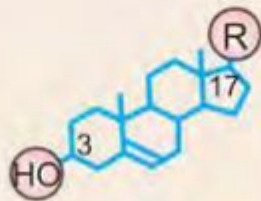
Липиды. Строение.



Фосфатидилсерин



Фосфатидилхолин



Холестерол



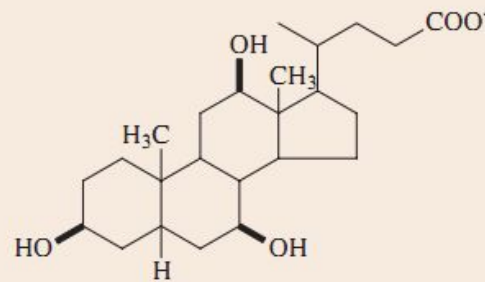
Триацилглицерол

Функции.

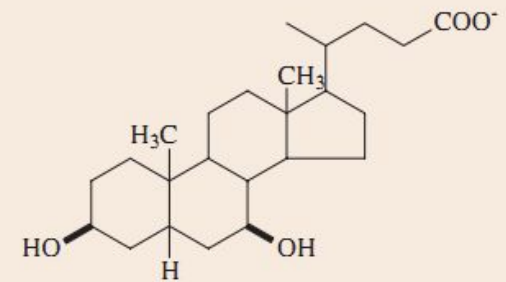
- Постановщик энергии для организма;
- Теплоизоляция;
- Механическая защита;
- Образуют клеточные мембраны;
- Участвуют в свертывании крови, воспалительных и аллергических реакциях;
- Холестерол – предшественник стероидных гормонов, желчных кислот, витамина D3.

Переваривание жиров. Эмульгирование.

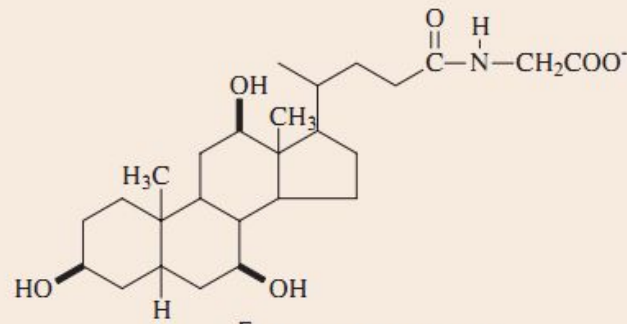
Эмульгирование –
снижение
поверхностного
натяжения.
Основная роль
принадлежит
желчным кислотам.



Холевая кислота



Хенодезоксихолевая кислота

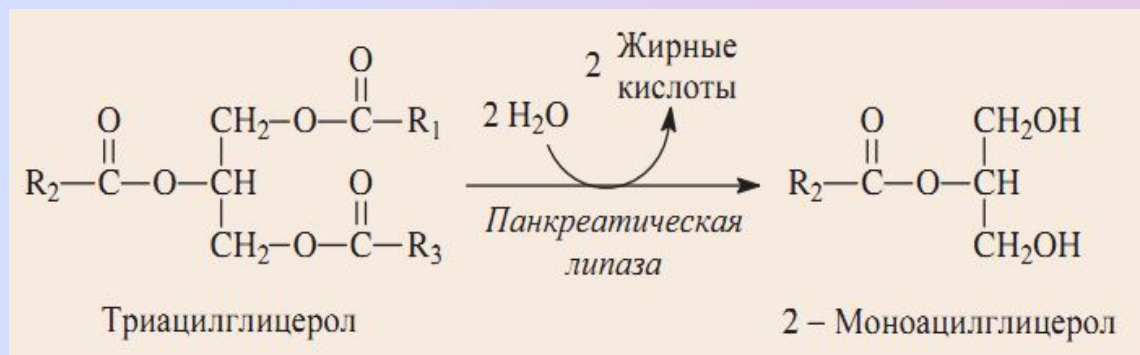


Гликохолевая кислота

Переваривание жиров панкреатической липазой.

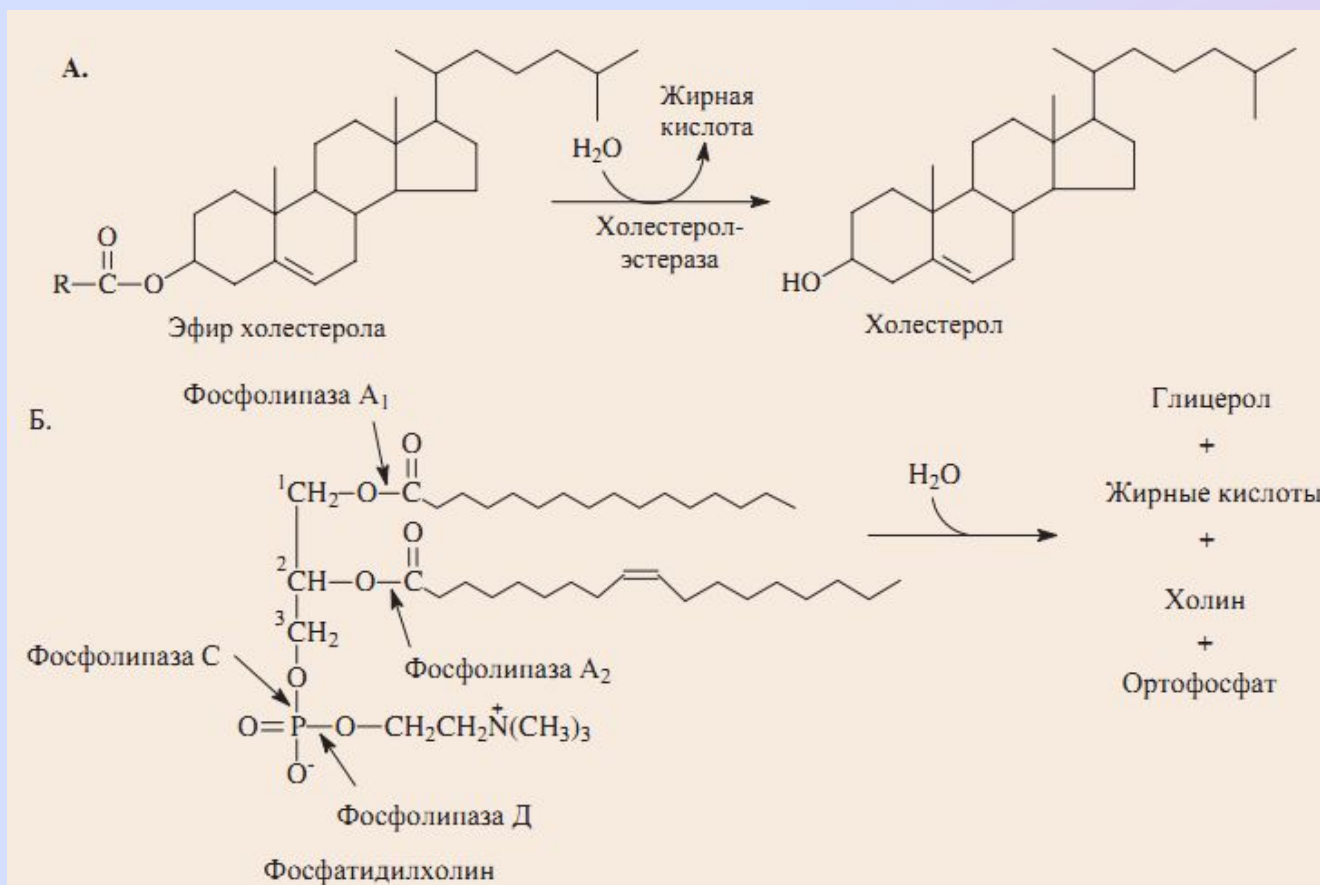
В просвете
кишечника за счет
присоединения к
ферменту белка –
активатора
колипазы
происходит
активация
панкреатической
липазы.

Фермент быстро
расщепляет ТАГ до
2 – МАГ.

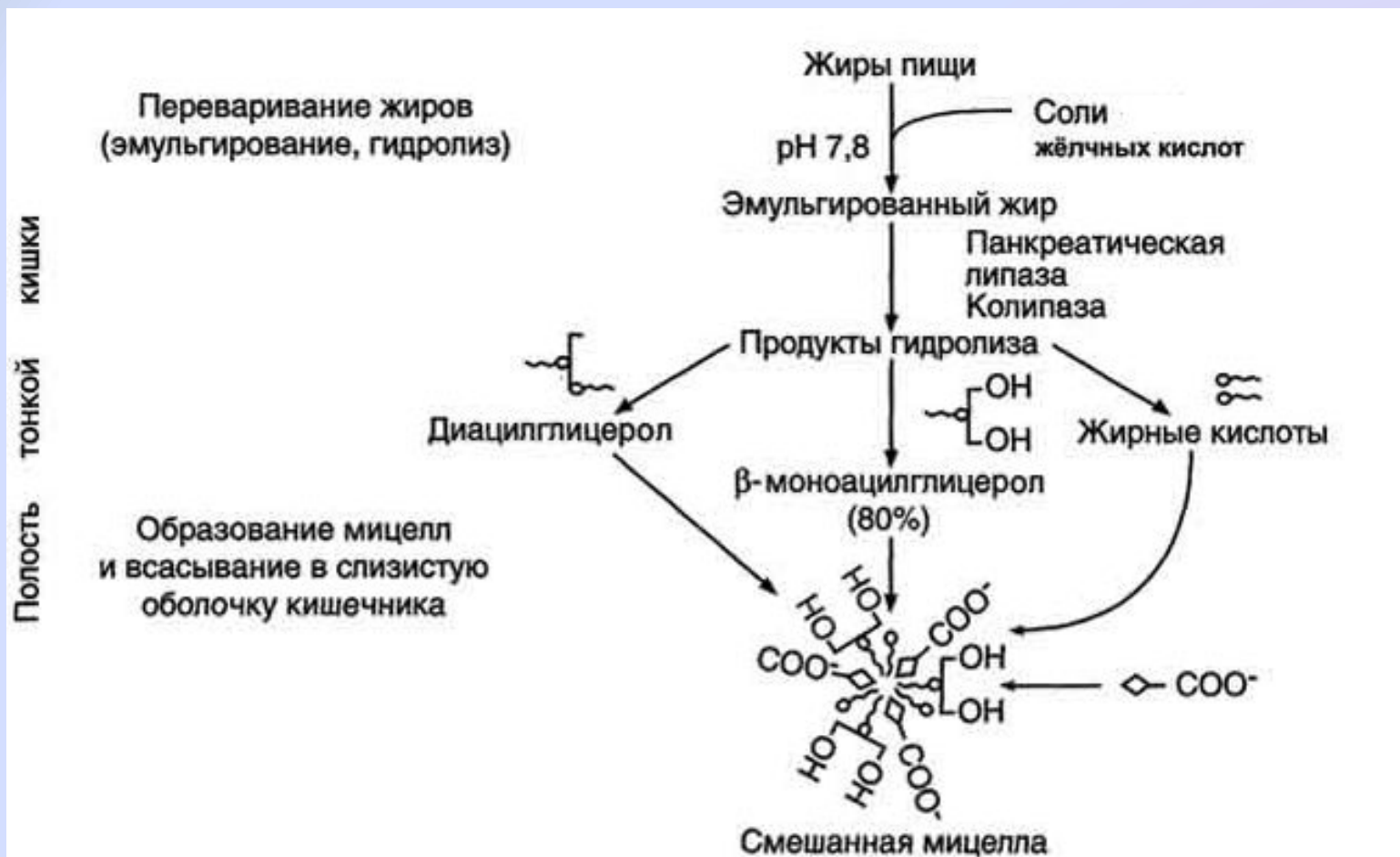


Переваривание жиров. Другие ферменты в составе сока поджелудочной железы.

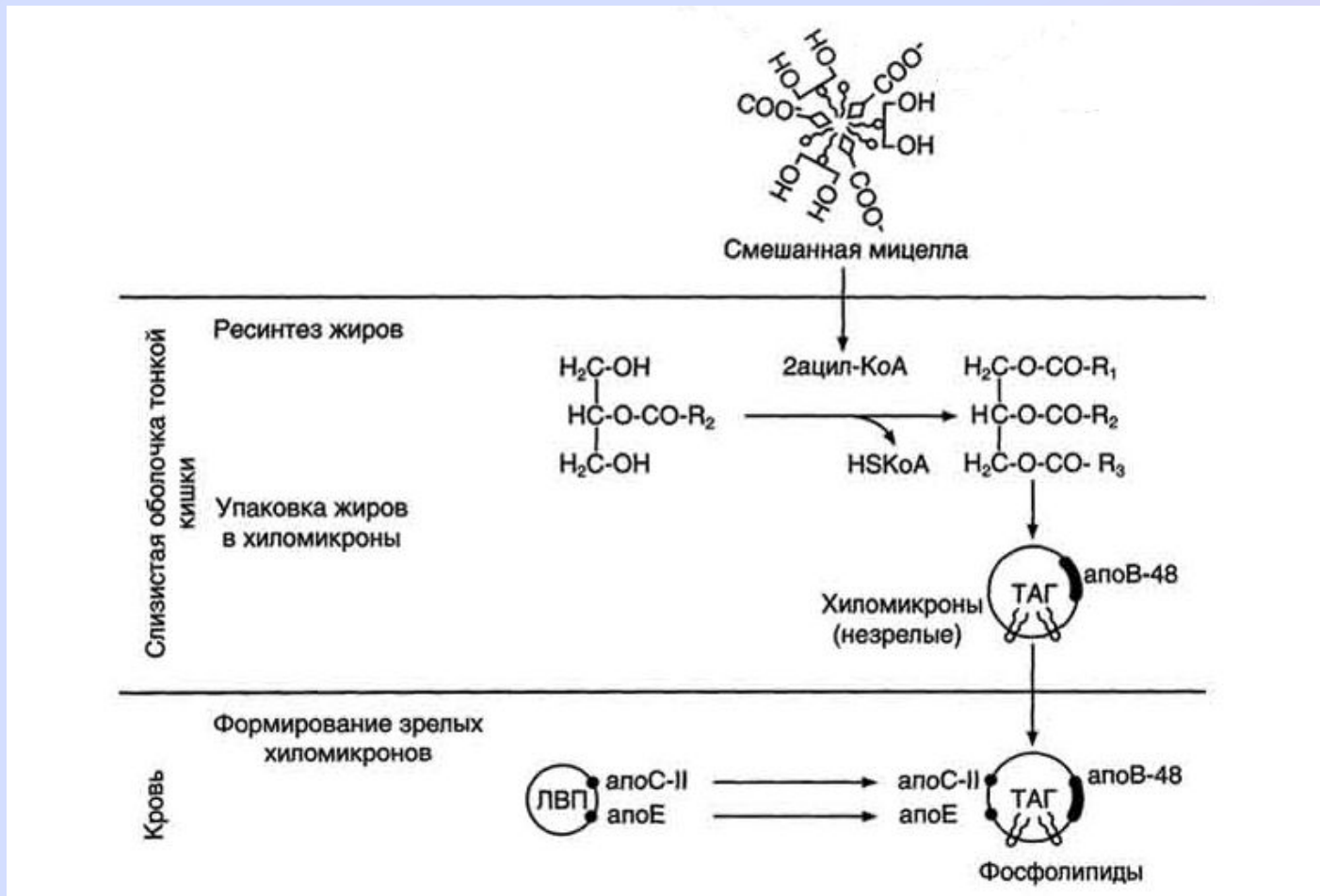
В расщеплении липидов пищи участвуют также холестеролэстераза и набор фосфолипаз.



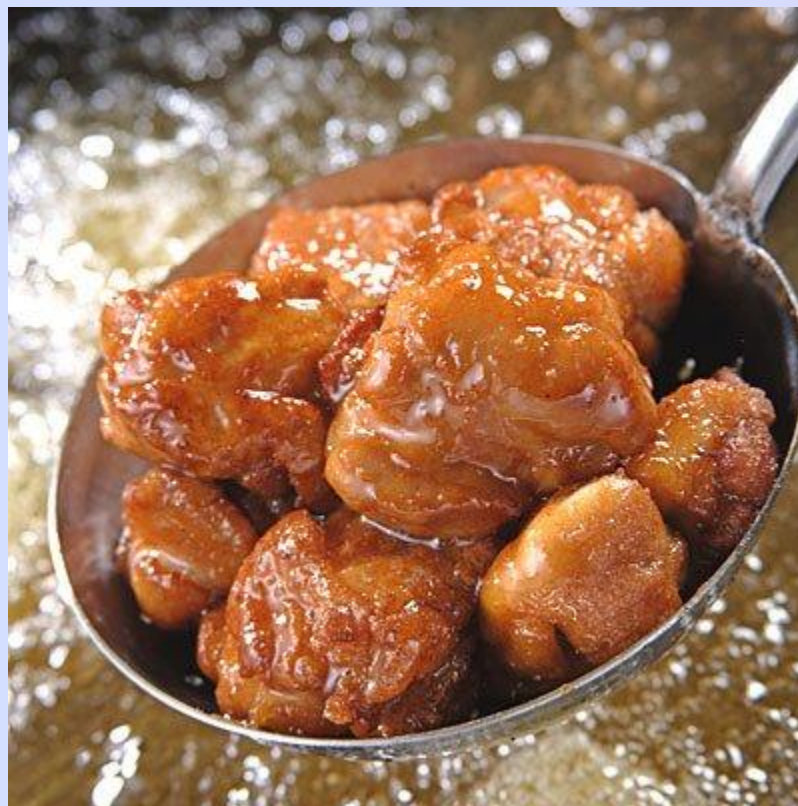
Переваривание жиров.



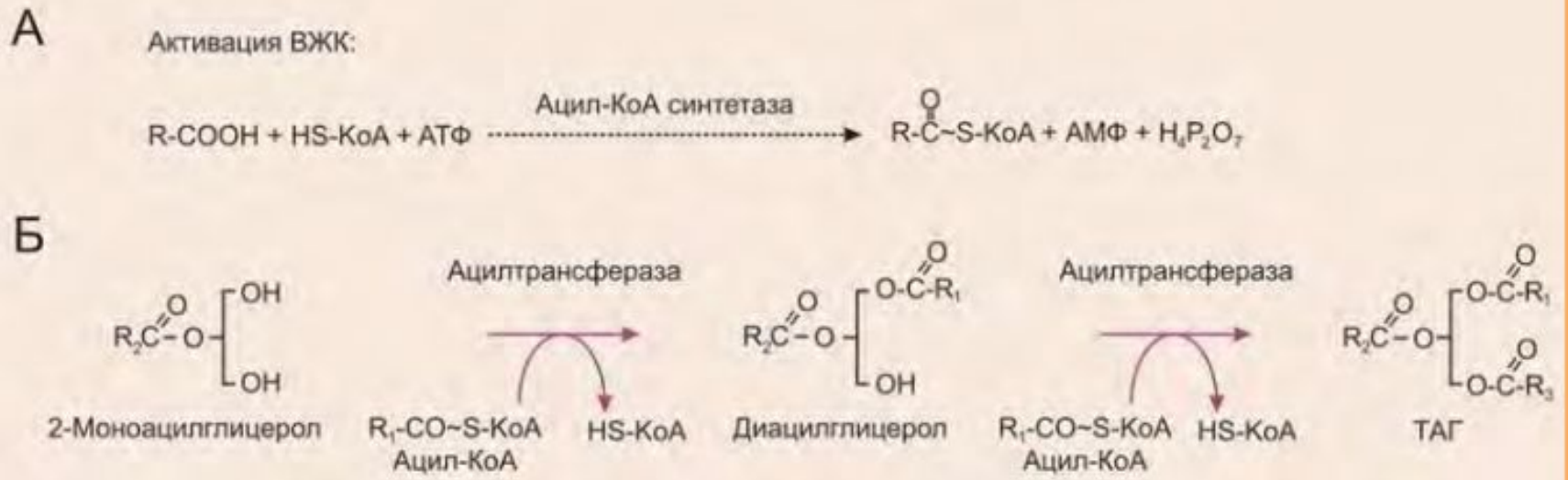
Всасывание продуктов гидролиза ЛИПИДОВ.



Стеаторея.



Ресинтез ТАГ.



Ресинтез ТАГ.

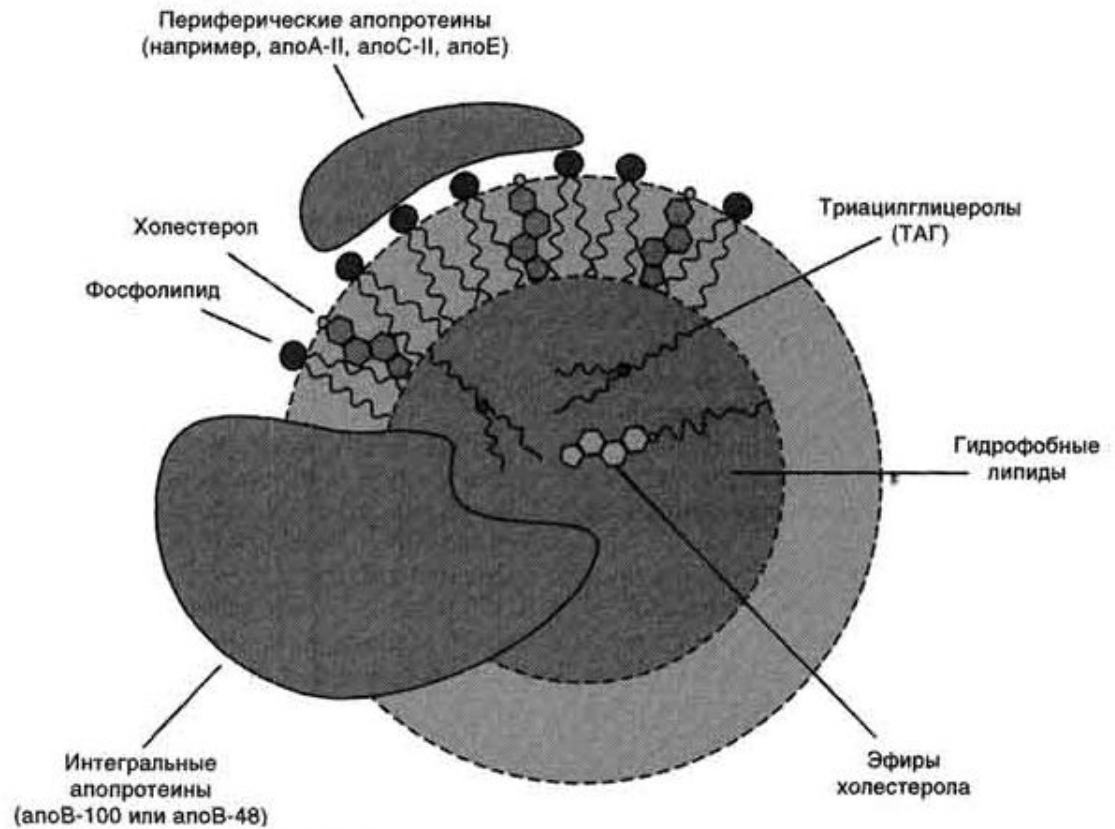
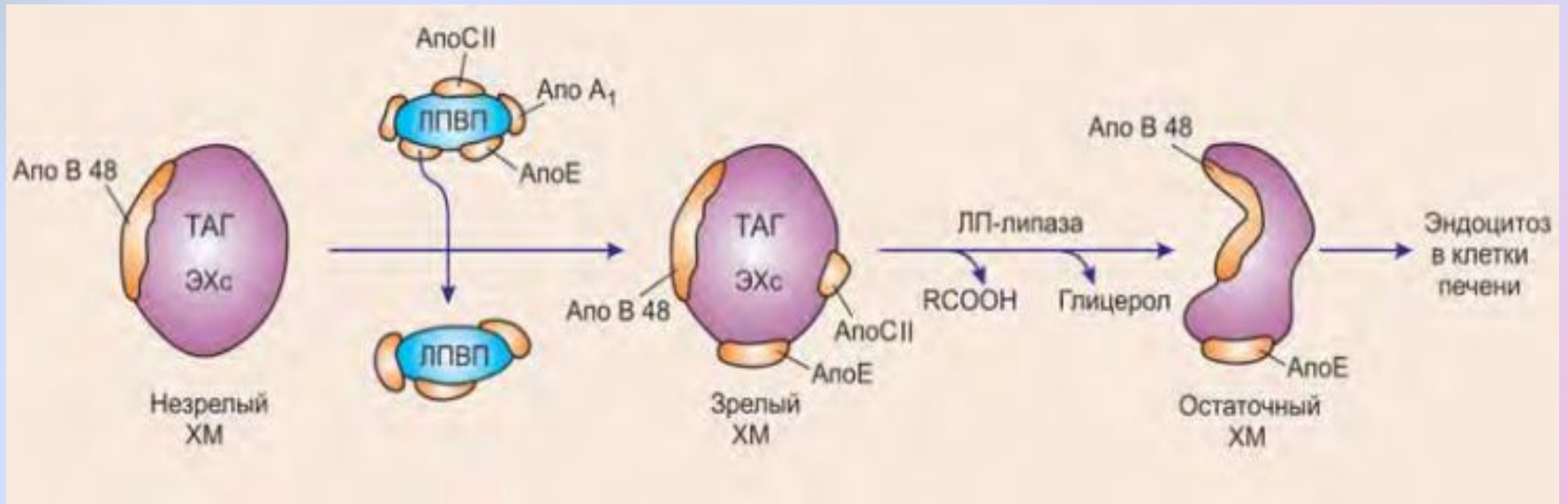


Рис. 8-18. Липопротеины плазмы крови.

Ресинтез ТАГ.



Усё)