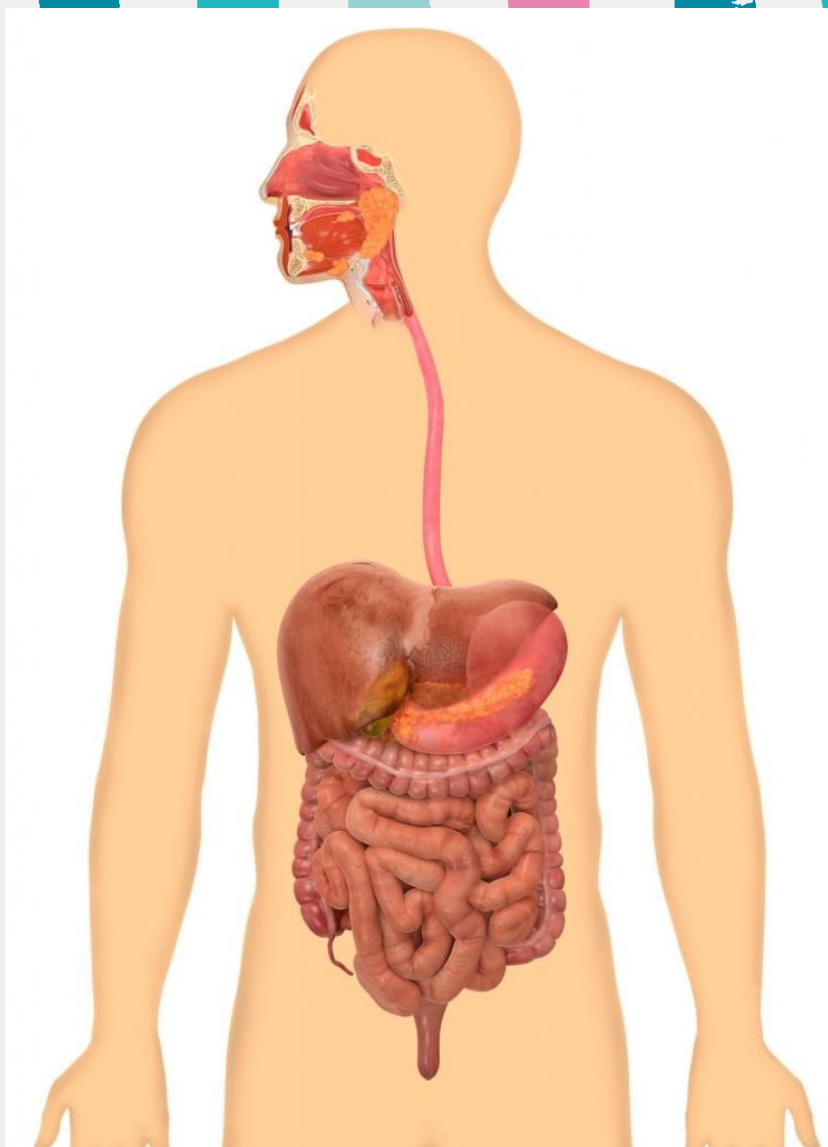


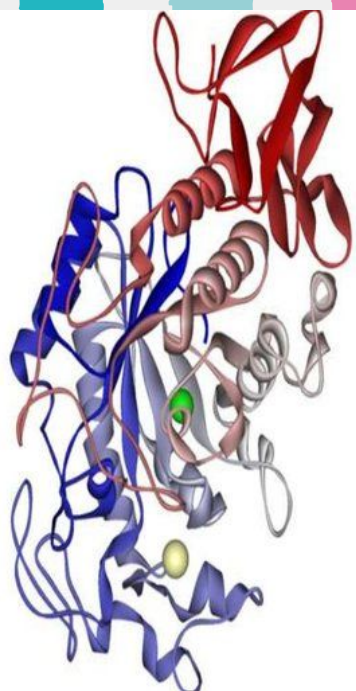


Пищеварение

Презентацию подготовили студенты 2 курса
Миненков Данил и Соболева Ксения



Пищеварение — сложный физиологический и биохимический процесс, в ходе которого принятая пища в пищеварительном тракте подвергается физическим и химическим изменениям.



Амилаза

Пищеварительные ферменты

Липаза

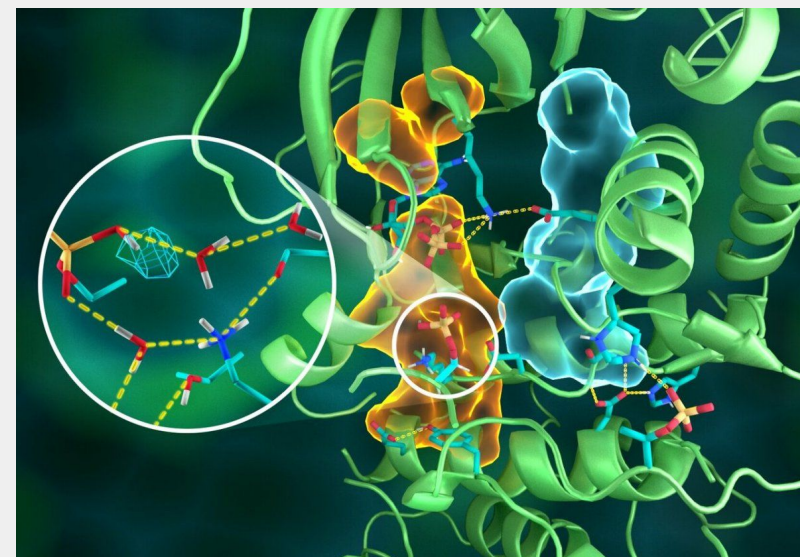
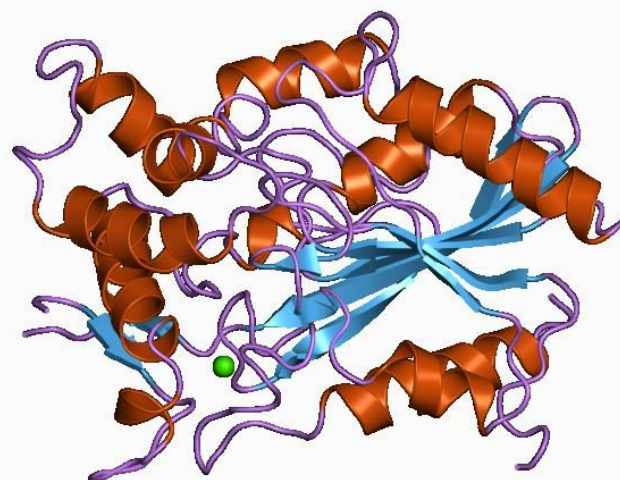


Схема органов пищеварения



Функциональные отделы пищеварительной системы

Пищеварение в ротовой полости

Функции – измельчение пищи, начальное обеззараживание, начальный этап расщепления углеводов

Ферменты – амилаза, мальтаза, птиалин

Условия – сл. щелочная среда, t 37-38°C

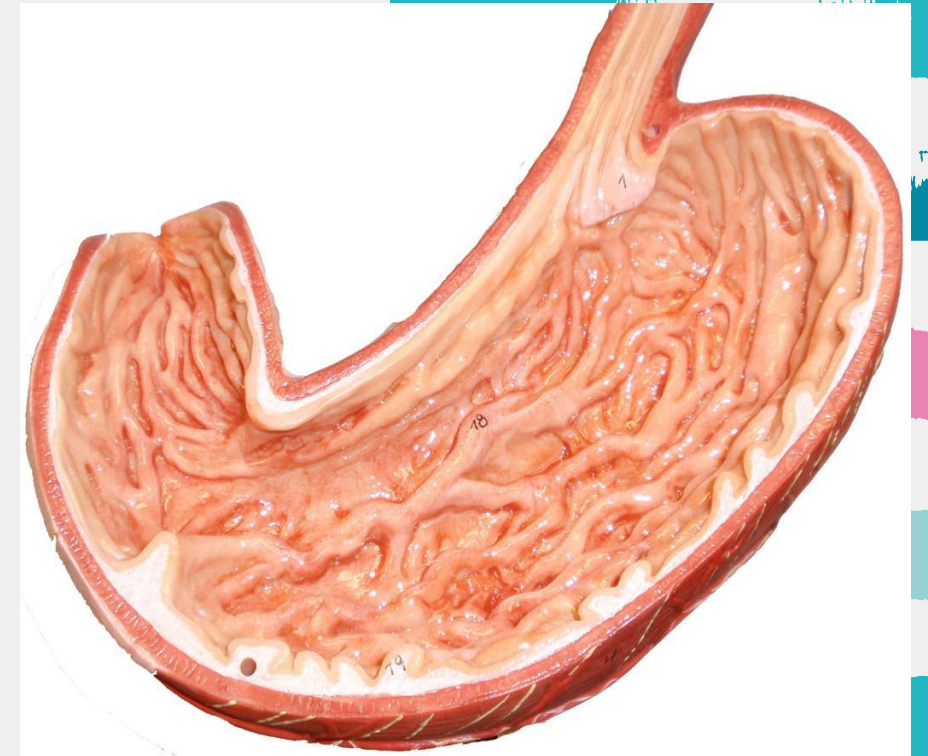


Пищеварение в желудке

Функции – химическая обработка пищи, начало расщепления белка, эмульгирование жиров

Ферменты – пепсин, липаза

Условия – кислая среда, 37°C

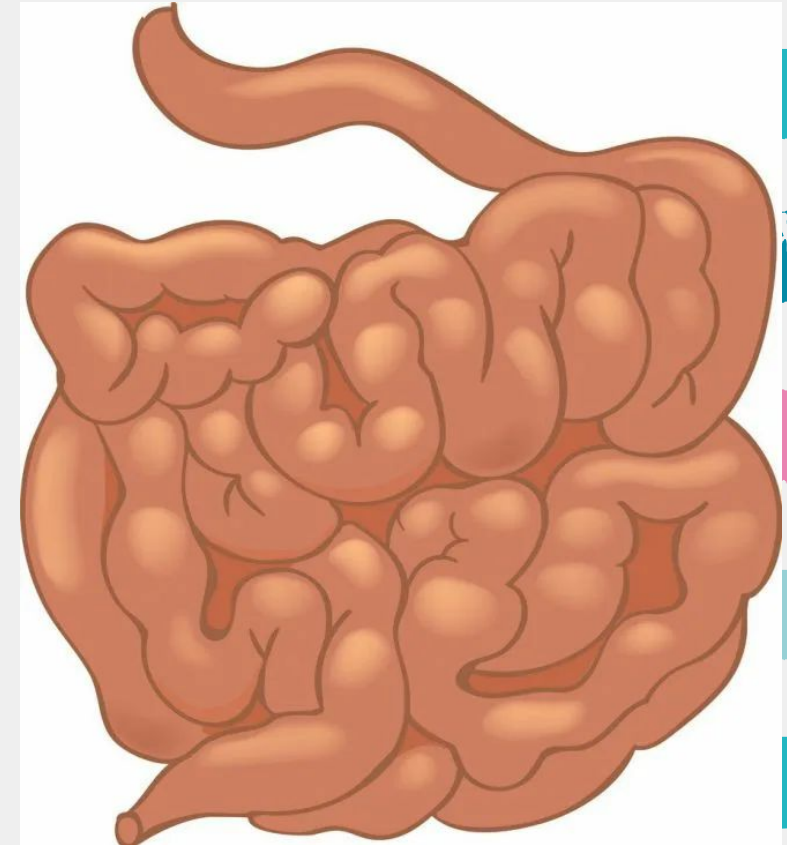


Пищеварение в тонкой кишке

Функции – химическая обработка пищи, начало расщепления белка, эмульгирование жиров

Ферменты – трипсин, химотрипсин, липаза, амилаза

Условия – щелочная среда, 37°C



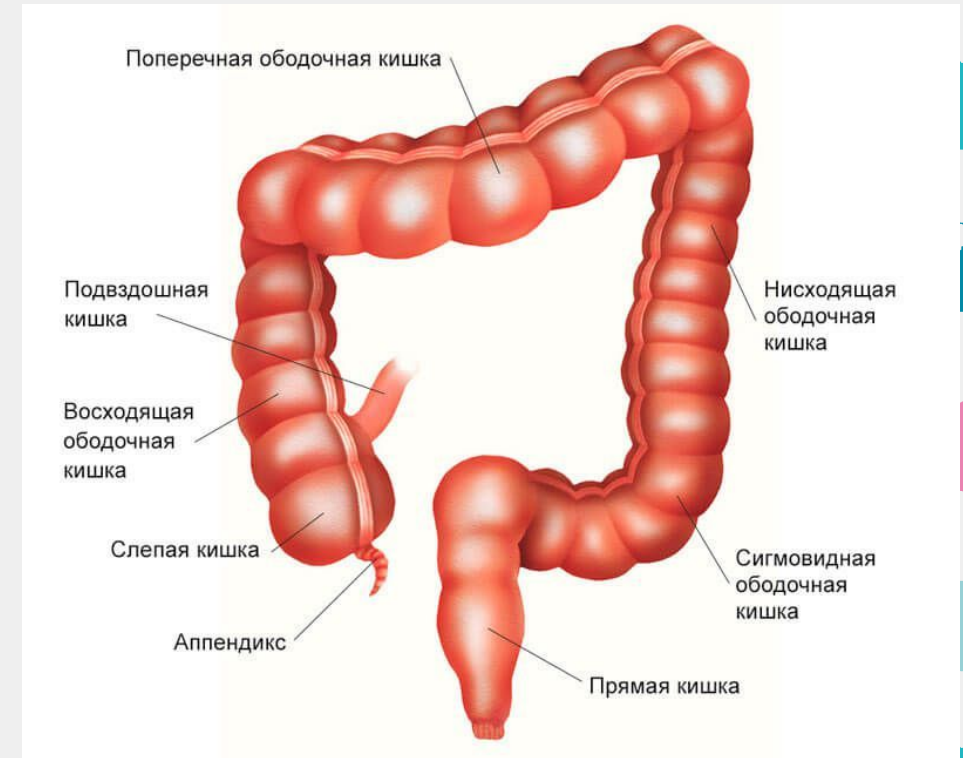
Пищеварение в тонкой кишке

Жёлчь (лат. bilis, др.-греч. χολή) — жёлтая, коричневая или зеленоватая, очень горькая на вкус, имеющая специфический запах, выделяемая печенью и накапливаемая в жёлчном пузыре жидкость.



Пищеварение в толстом кишечке

Из тонкой кишки **химус** (пищевая кашка) через сфинктер порциями переходит в толстую кишку. При наполнении слепой кишки и её растяжении сфинктер закрывается, и в норме содержимое толстой кишки в тонкую кишку не возвращается.



Пищеварение