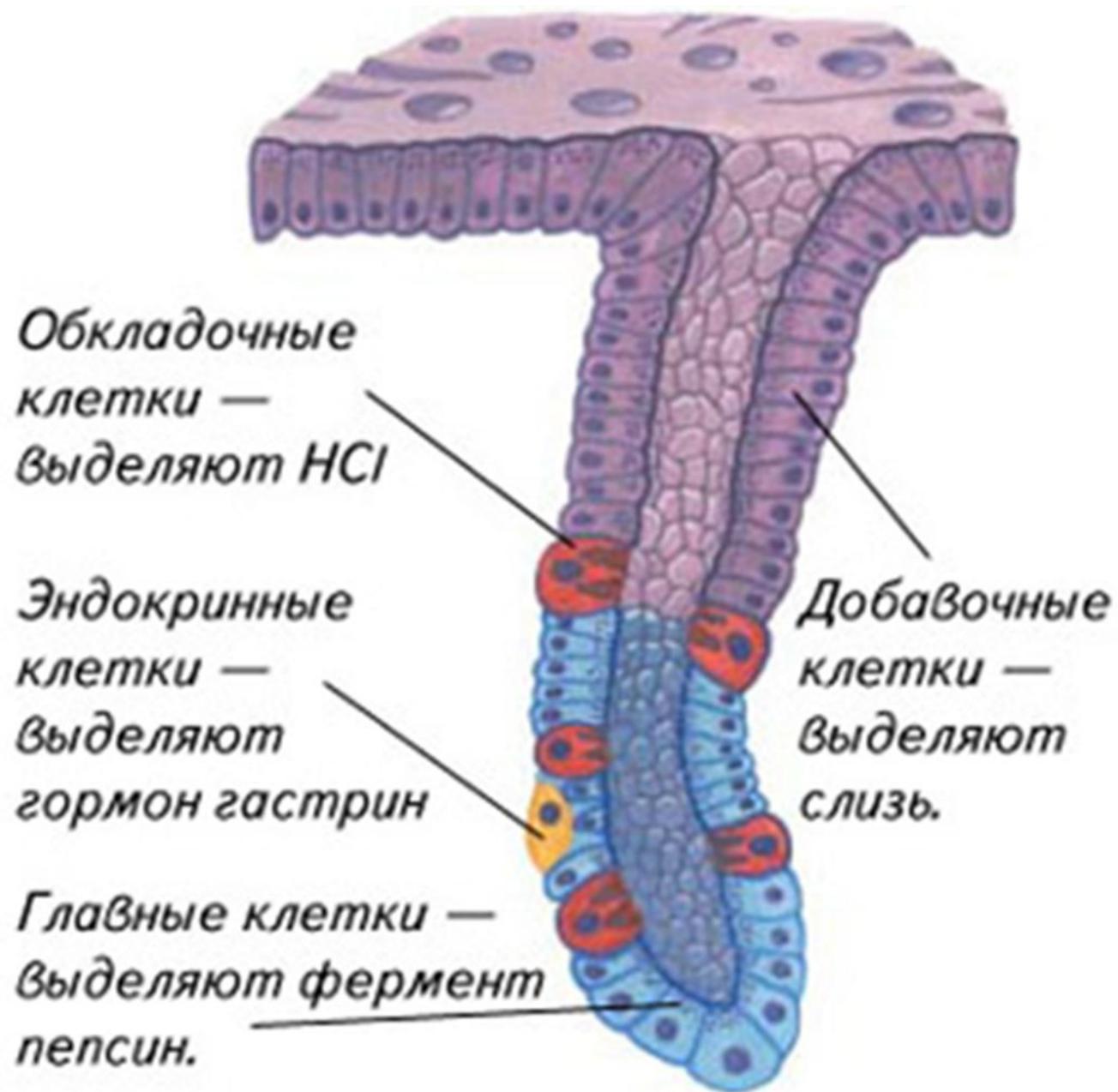


Пищеварительная система – химическая лаборатория.

2 часть



«Значение соляной кислоты»

Свежее мясо растолкли в ступке и положили равное количество в два стакана.

В стакан №1 налили 50 мл воды.

В стакан №2 налили 50 мл воды и немного соляной кислоты.

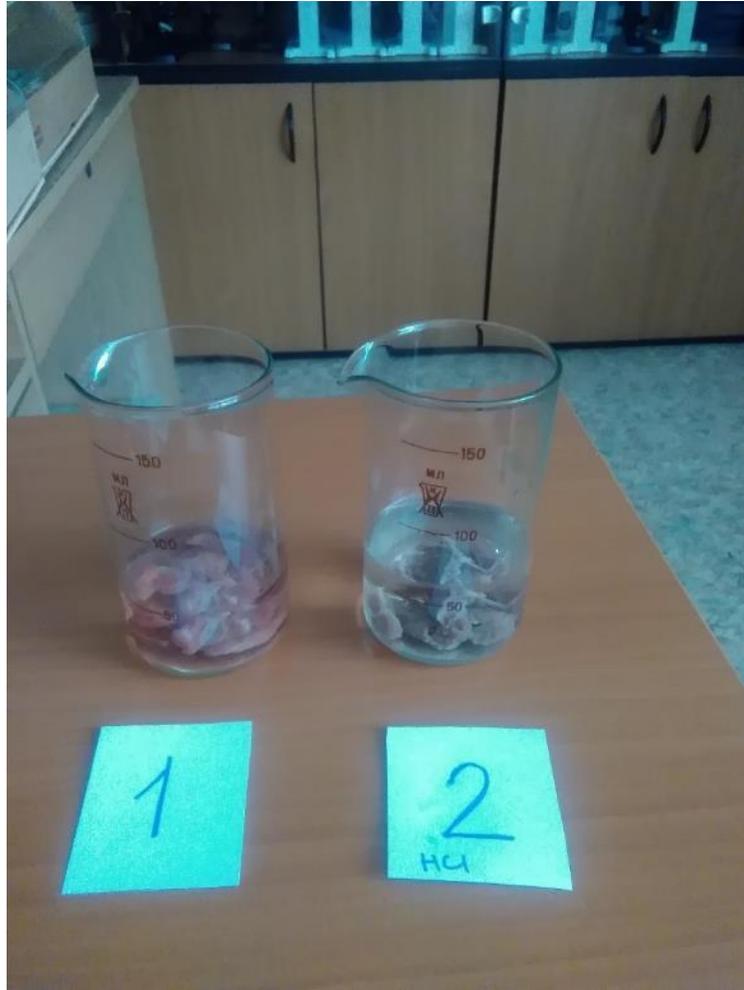
Поставили в теплое место на сутки



«Значение соляной кислоты»

1-е сутки

В стакане №1 мясо не изменило свой цвет, вода слегка окрасилась кровью. В стакане №2 мясо изменило цвет, вода осталась прозрачной.



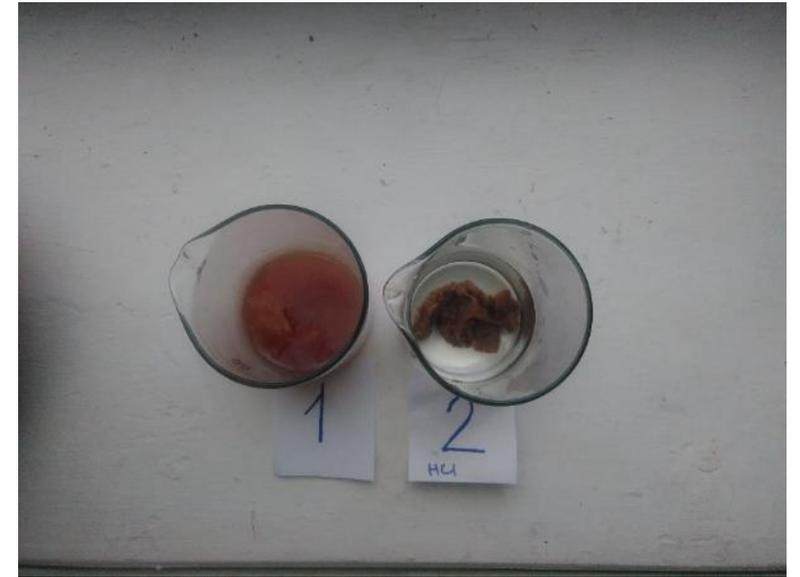
2-е сутки

В стакане №1 вода помутнела, появился легкий запах гнили.

В стакане №2 изменений нет.



«Значение соляной кислоты»

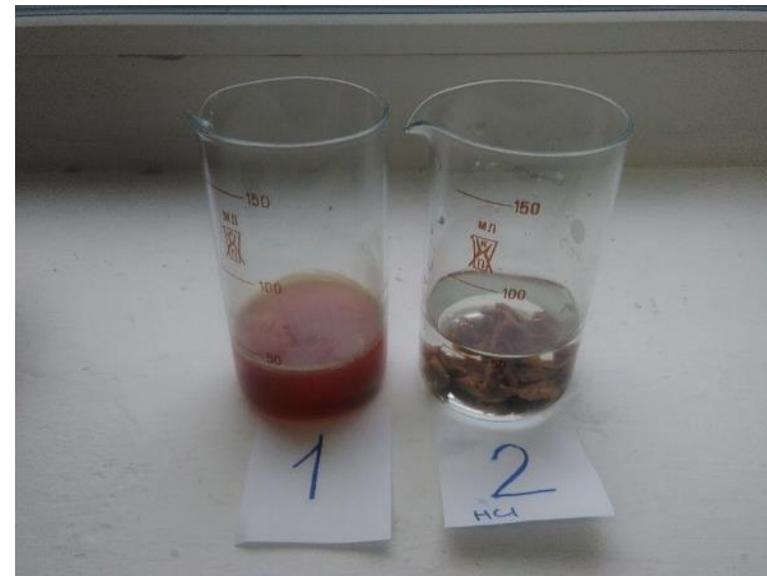


3-и сутки.

В стакане №1 на поверхности воды появился желтый налет (бактериальная пленка) и резкий запах гнили.

В стакане №2 изменений не произошло.

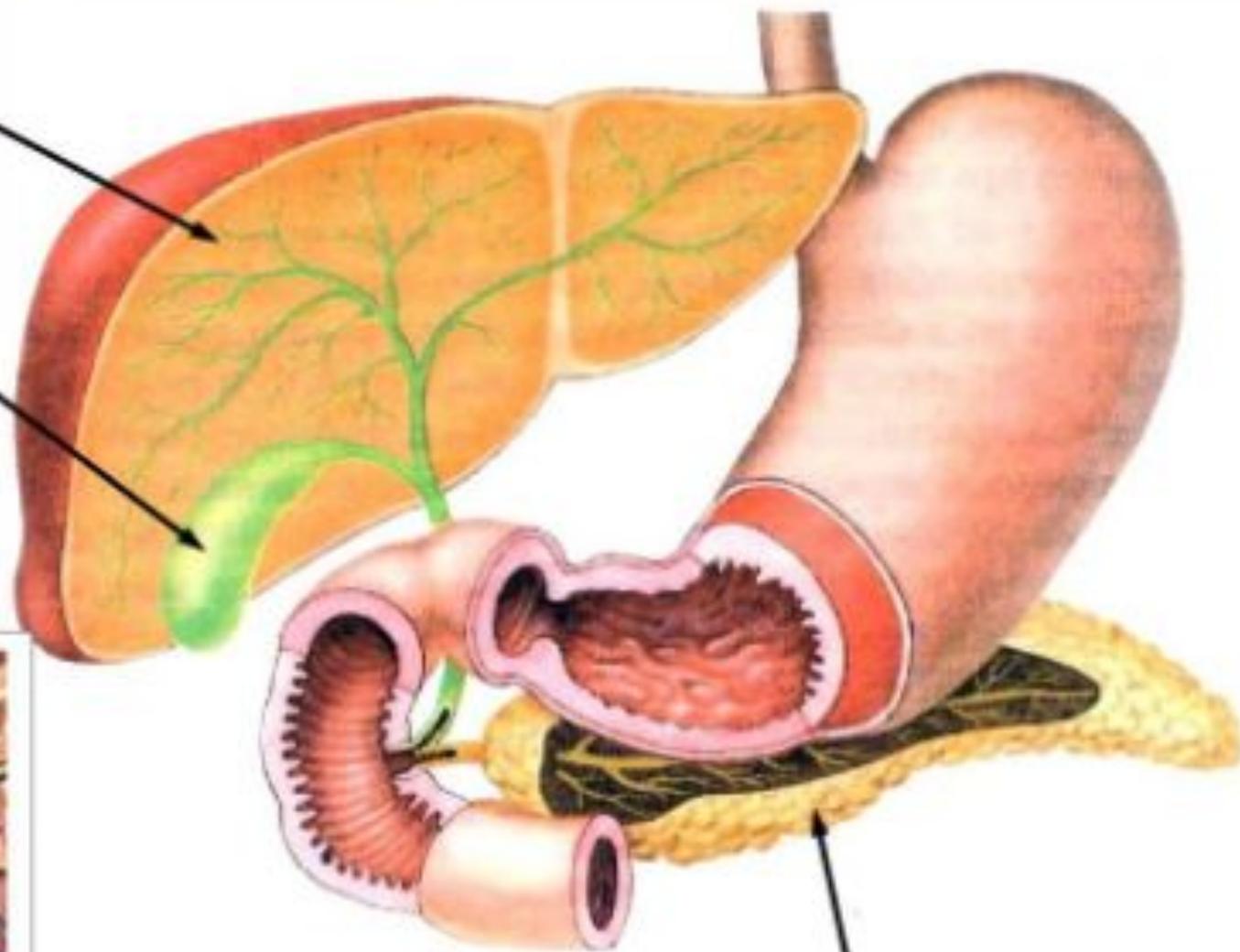
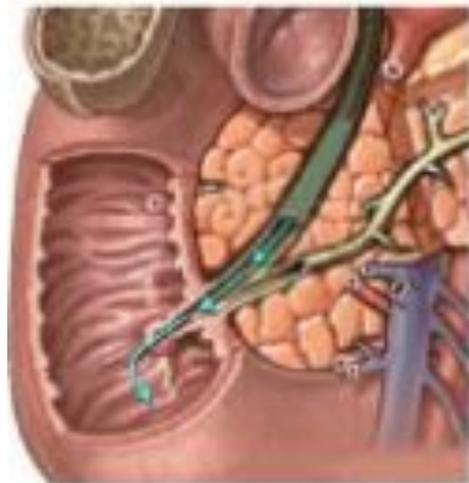
Вывод: соляная кислота убивает бактерии.



Двенадцатиперстная кишка

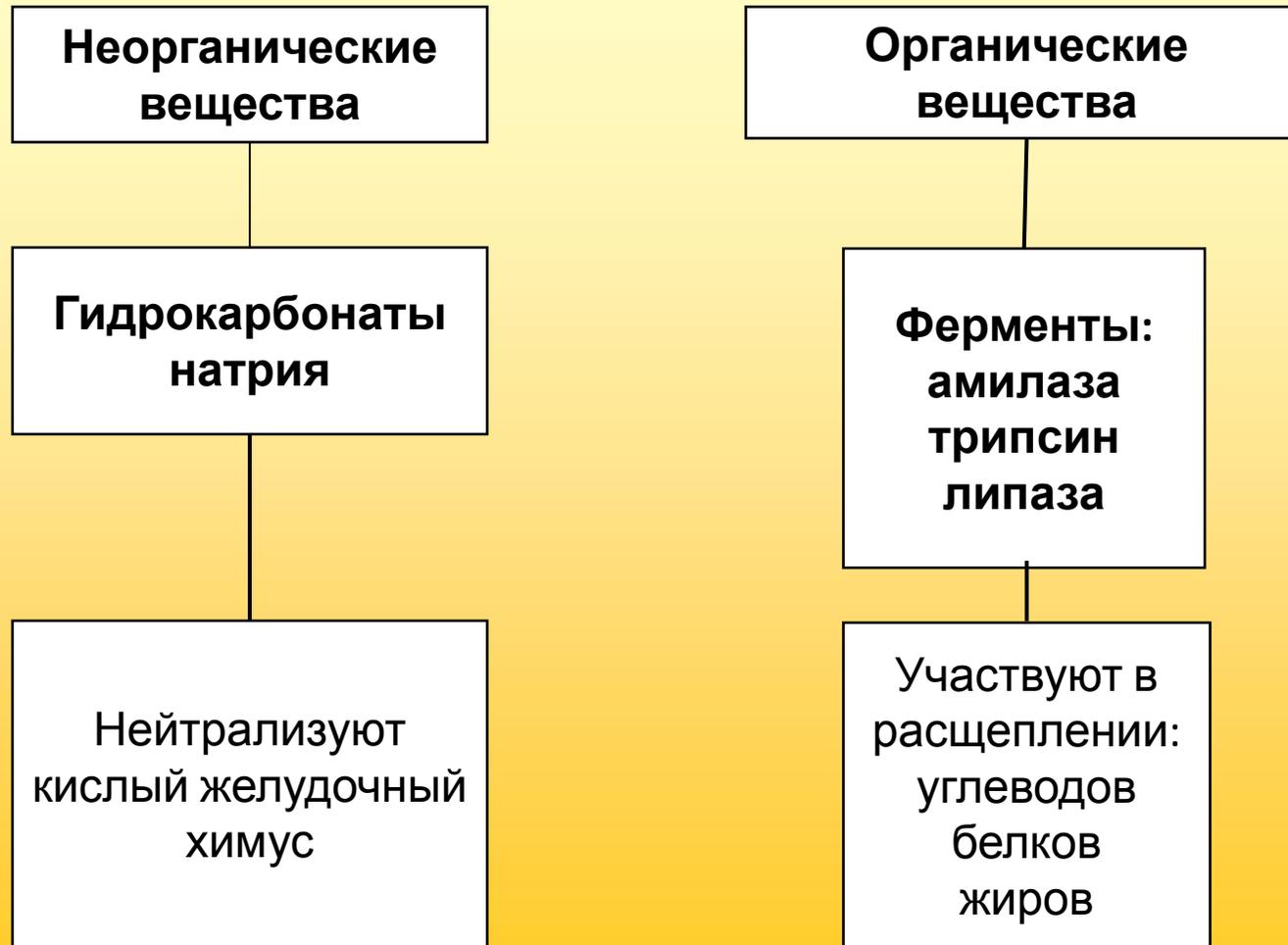
Печень

Желчный
пузырь

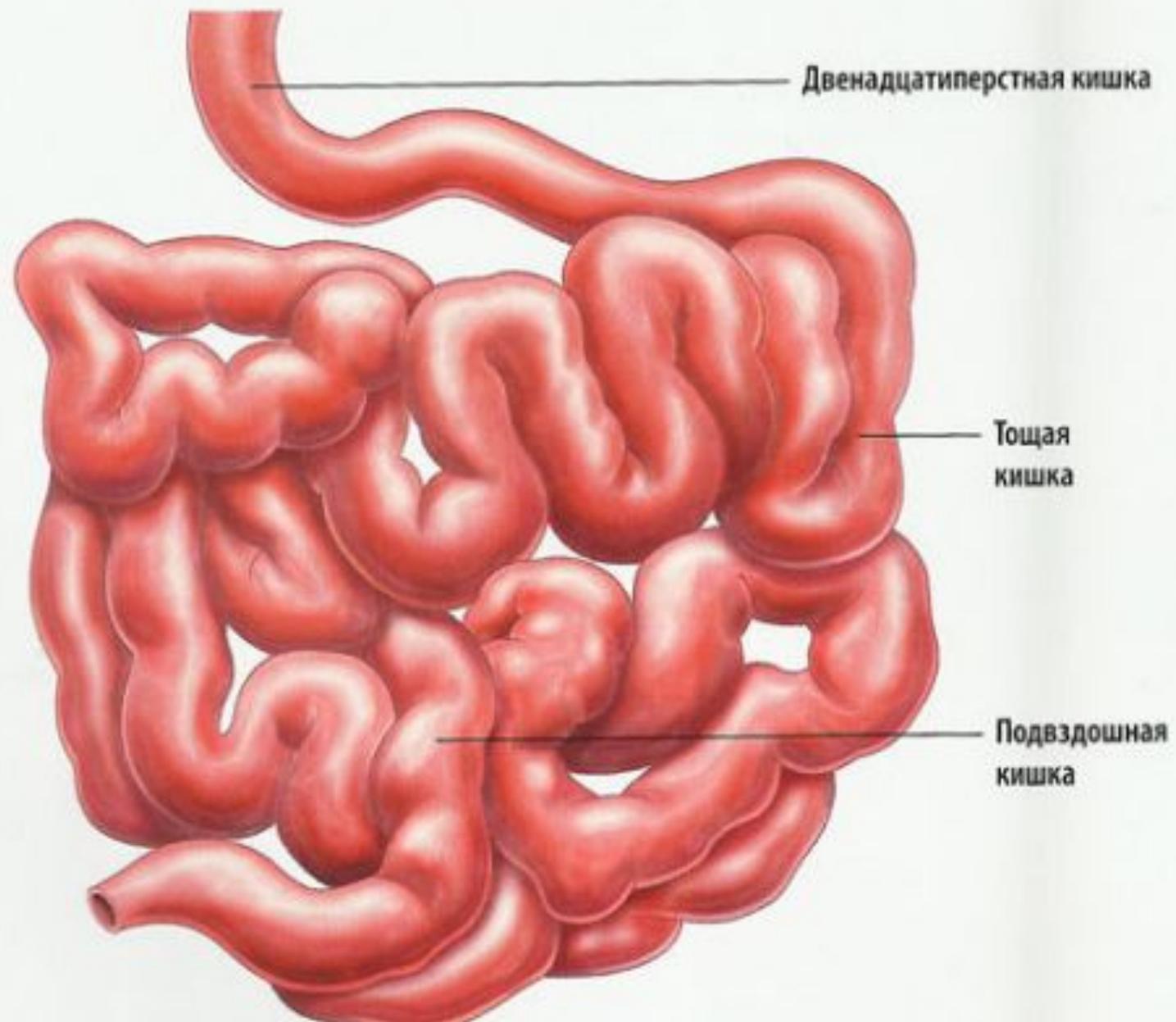


Поджелудочная железа

Состав и свойства сока поджелудочной железы



СТРОЕНИЕ ТОНКОГО КИШЕЧНИКА





Свойства ферментов:

1. Являются биологическими катализаторами белковой природы;
2. Каждый фермент действует только на определённый субстрат и при определенных условиях:
 - ферменты слюны – на углеводы в слабощелочной среде;
 - ферменты желудочного сока – на белки в кислой;
 - ферменты поджелудочного сока – на белки, жиры, углеводы в слабощелочной среде.
3. Наиболее активны при температуре 37-39 С.
4. При кипячении ферменты, как и другие белки, денатурируют и теряют свою активность.