

Рис. 73. Зубы:

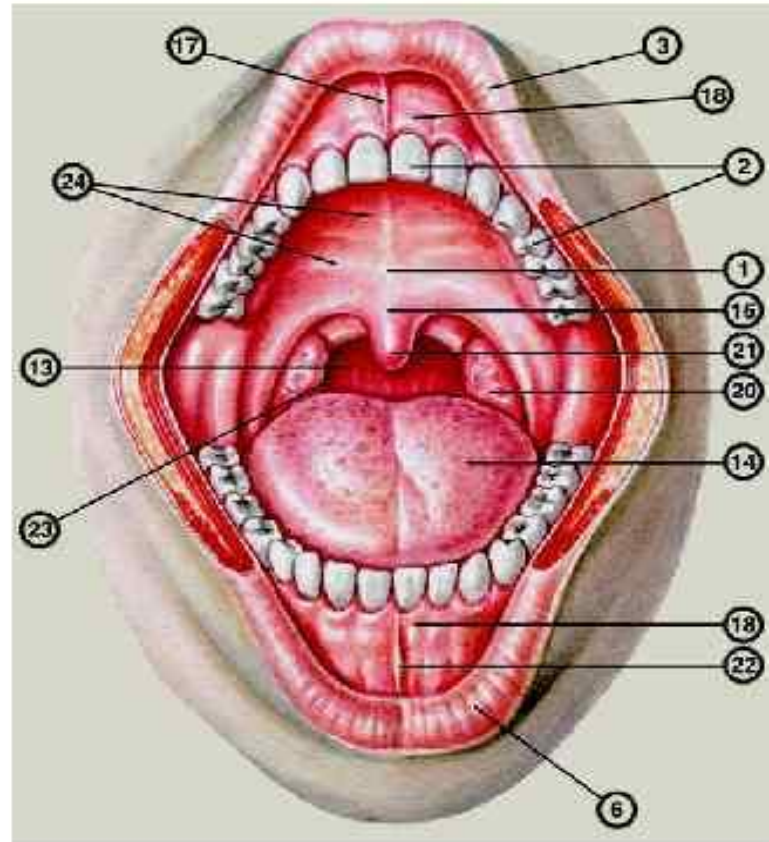
*А — внутреннее строение зуба:
 1 — эмаль; 2 — дентин;
 3 — пульпа; 4 — костная лунка
 в челюсти; 5 — цемент;*

*Б — зубы верхней
 и нижней челюсти: 1 — резцы;*

ПИЩЕВАРЕНИЕ В ПОЛОСТИ РТА

Переработка пищи начинается в ротовой полости.

1. Механическая обработка пищи (измельчение, смачивание слюной, анализ вкусовых свойств пищи),
2. Первичная химическая обработка пищи. Начальный гидролиз некоторых пищевых веществ и формирование пищевого комка.

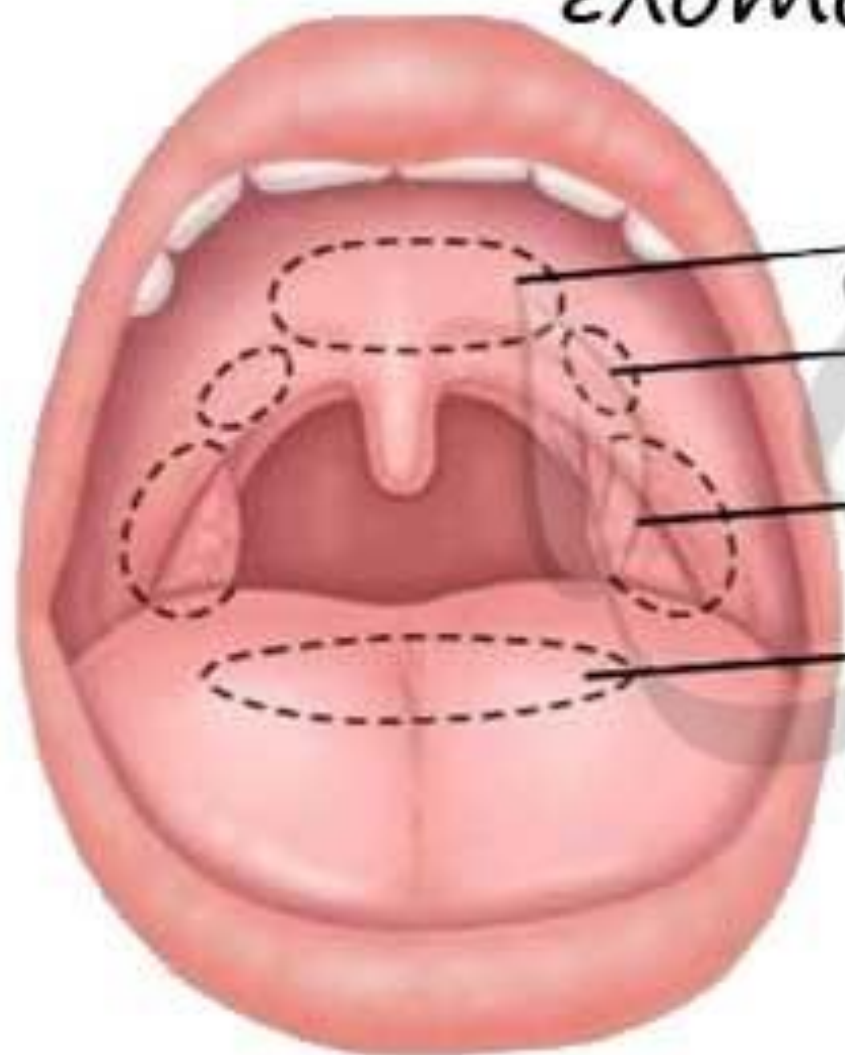


Расположение вкусовых рецепторов на языке



- * Рецепторы служат началом рефлексов. С них так же начинается «оценка» качества пищевого продукта.
- * Расположение рецепторов определяется важностью вкусовой рецепции.
- * Оценка горького необходима перед проглатыванием, так как яды, как правило, горькие.

Лимфатическое глоточное кольцо



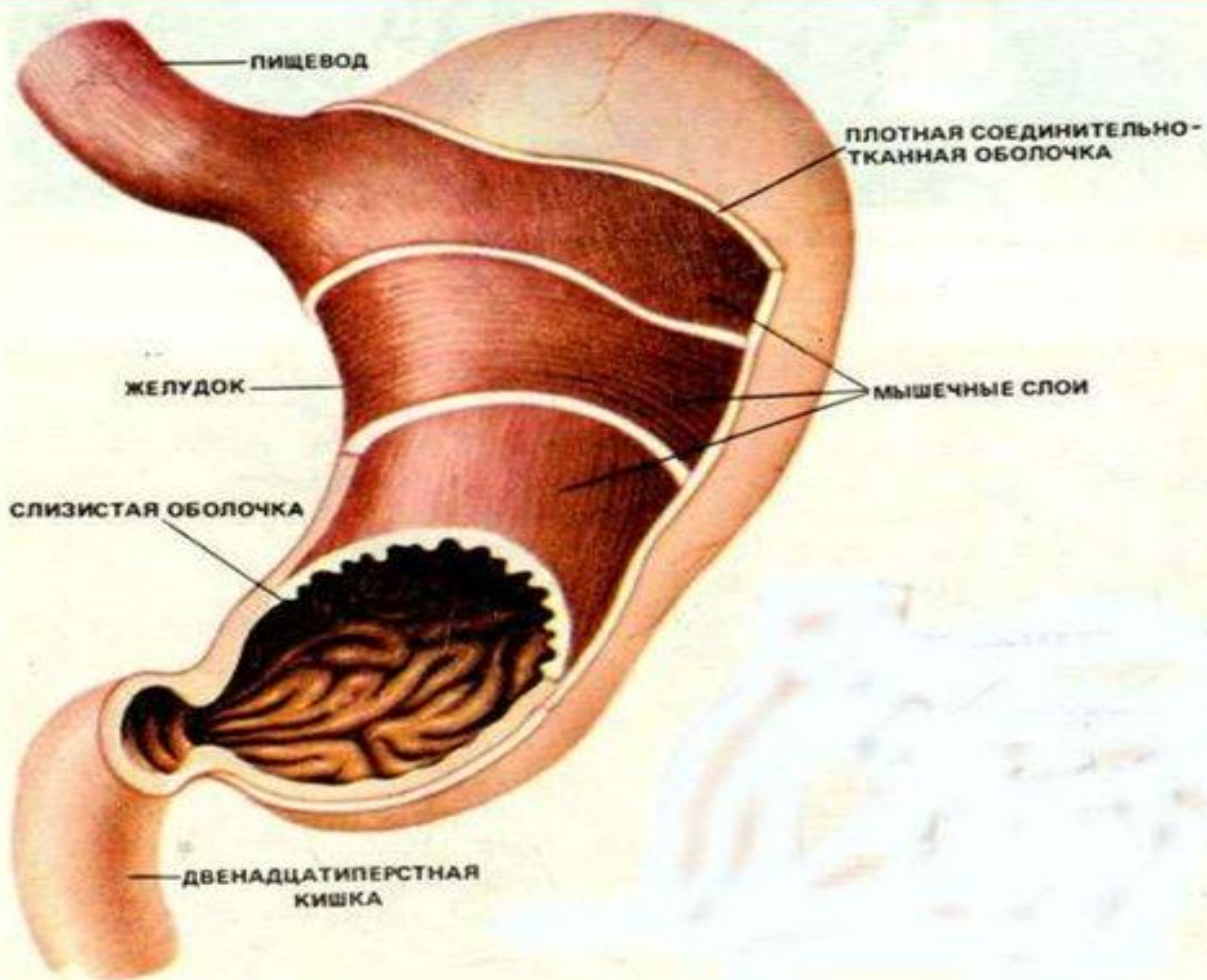
Аденоиды

(глоточная миндалина)

Трубная

Небная — миндалина

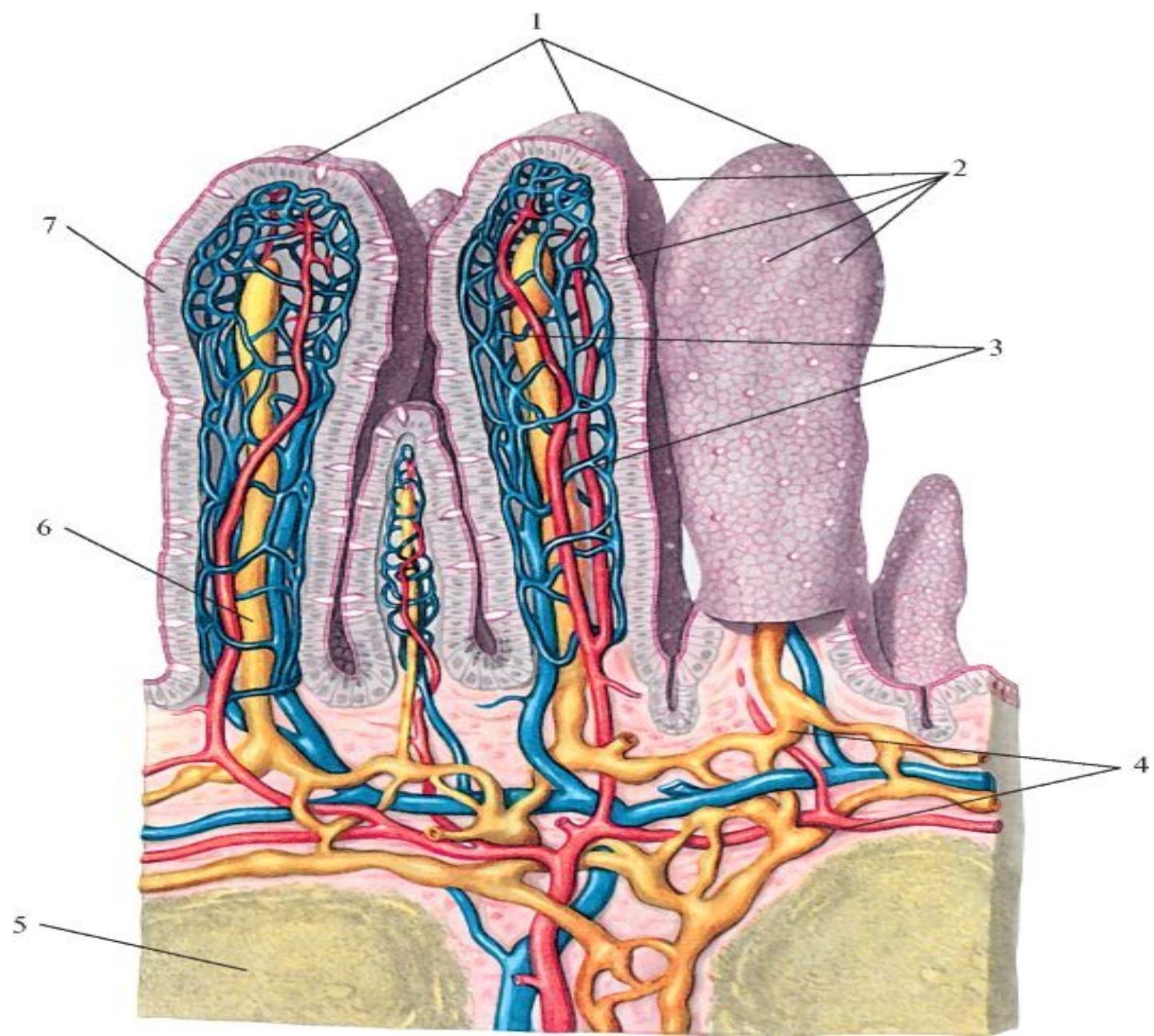
Язычная



Пищеварение в желудке

Перетирание пищевого комочка в кашицу	Мышечные слои желудка: Продольный – наружный Круговой – средний Косой -внутренний
Уничтожение бактерий	Жел. сок (лизоцим, соляная кислота)
Расщепление белков до пептидов	Жел. сок (пепсин)
Расщепление жиров молока	Жел. сок (липаза)
Продвижение пищи в кишечник	Сфинктер





Микрофлора кишечника

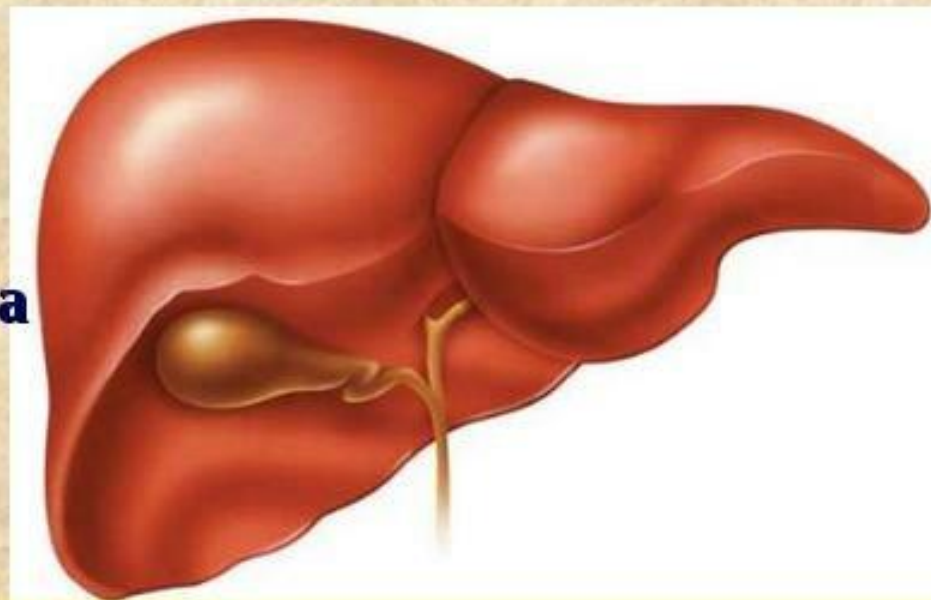
- Нормальная микрофлора:

- Кишечная палочка - 10^6 - 10^7
- Споровые анаэробы - 10^3 - 10^5
- Лактобациллы - 10^6 и выше
- Бифидобактерии - 10^7 и выше

- Патогенная и условно патогенная:

- Staphylococcus, - до 10^3
- Enterococcus - до 10^3
- Streptococcus - до 10^3
- Candida albicans - до 10^3
- Proteus - 10^2 - 10^3
- Salmonella, Shigella, Yersinia - 0
- Лактозо-негативные энтеробактерии, Klebsiella, Enterobacter - 10^3
- Listeria, Providencia, Aeromonas, Pasteurella, Citrobacter - до 10^2

ПЕЧЕНЬ



**Самая крупная железа организма (1,5 кг).
К печени прилегает желчный пузырь.**

ФУНКЦИИ ПЕЧЕНИ	ФУНКЦИИ ЖЕЛЧИ
1. Барьерная функция – обеззараживание ядовитых в-в	1. Активизация ферментов поджелудочного и кишечного соков
2. Участие в углеводном, жировом и белковом обменах	2. Дробление жиров на мельчайшие капли
3. Место откладывания гликогена (запасного углевода)	3. Повышение растворимости жирных кислот
4. Депо витаминов (А, Д, В ₁₂)	4. Стимулирование сокращения стенок тонкого кишечника
5. Выработка ЖЕЛЧИ	5. Задержка гнилостного процесса в кишечнике



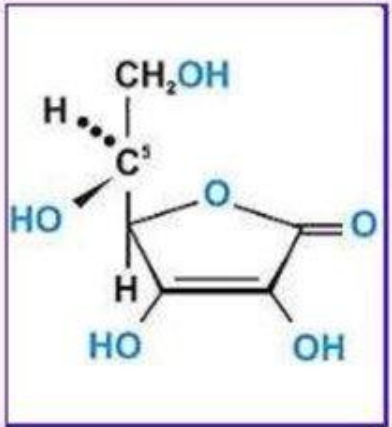
ВИТАМИН

С

Помогает организму бороться с инфекциями, лучше видеть, стимулирует обновление клеток. При недостатке - цинга (набухают и кровоточат десны, выпадают зубы. Слабость, вялость, утомляемость, головокружение).



А
С
К
О
Р
Б
И
Т
О
В
А
Я
К
И
Т
А



Содержится:
в цитрусовых,
сладком перце,
ягодах,
моркови





ВИТАМИН

Е

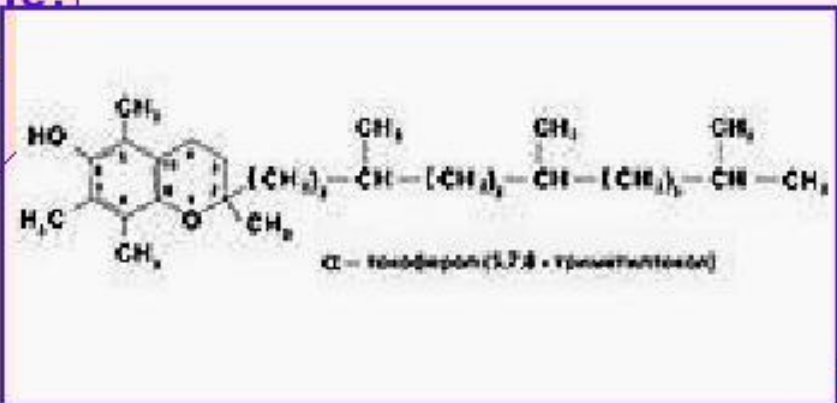
Помогает организму
стимулирует обновление клеток,
поддерживает нервную систему,
отвечает
за репродуктивное здоровье



ТОКОФЕРОЛ



Содержится:
в молоке
зародышах пшеницы,
растительном масле,
листьях салата,
мясе, печени,
масле



ВИТАМИН

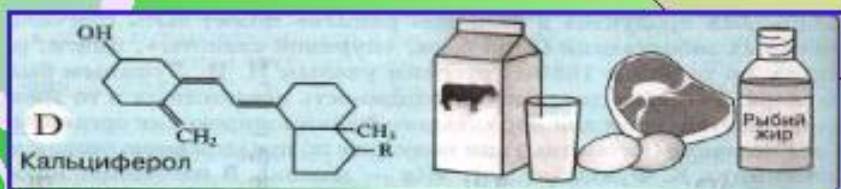
D

Отвечает за обмен фосфора и кальция, правильный рост костей. При недостатке – рахит (деформация костей, нарушения нервной системы, слабость, раздражительность).



КАЛЬЦИФЕРОЛ

Вырабатывается в коже под действием УФО; им богаты: яичный желток, сливочное масло, рыбий жир, икра.



H



ВИТАМИН

B₁

Участвует в обмене веществ, регулирует циркуляцию крови и кроветворение, работу гладкой мускулатуры, активизирует работу мозга. При недостатке-заболевание Бери-бери (поражение нервной системы, отставание в росте, слабость и паралич конечностей).

**Суточная норма
1,5-2мг.**

Т И А М И Н



Содержится :
В сое ,горохе ,
капuste ,
мясе птицы,
луке, печени,
молоке , желтке,

