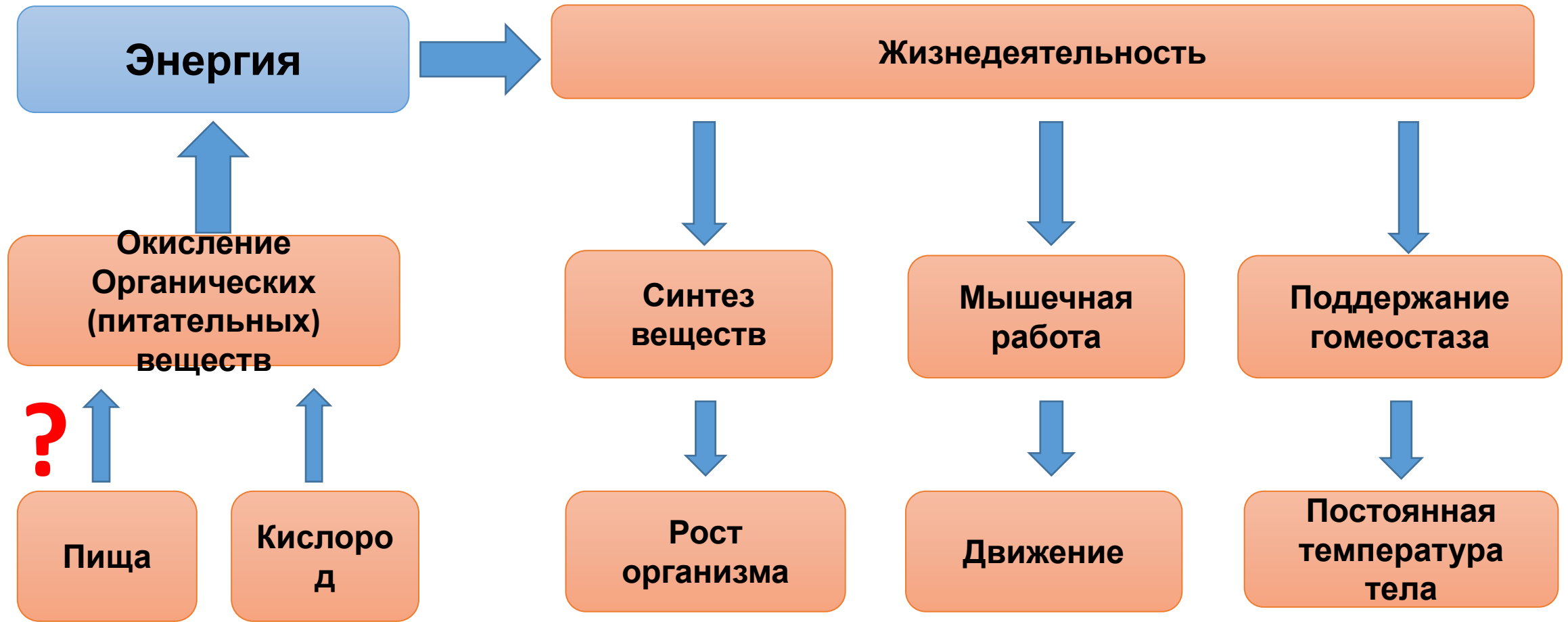


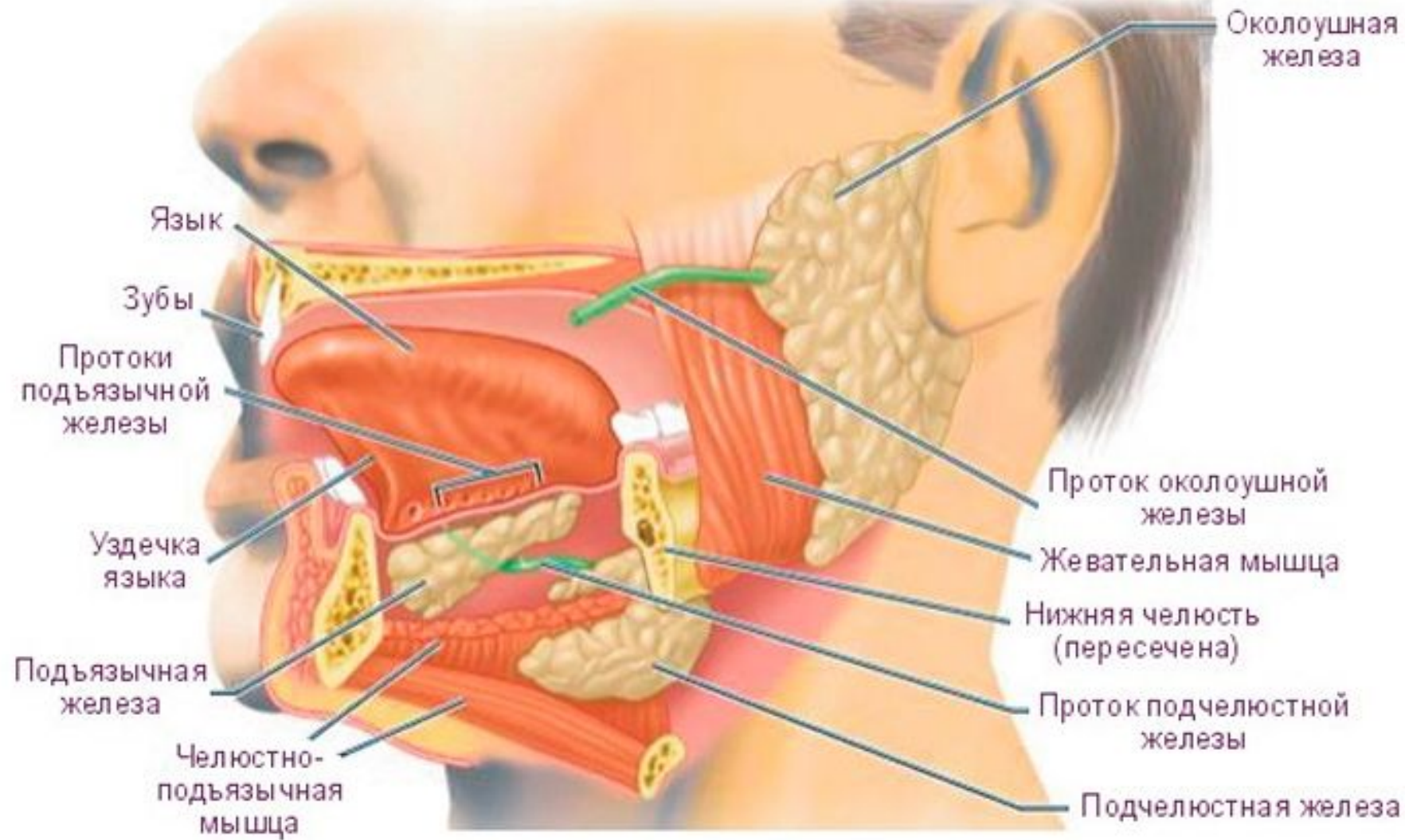
# **Пищеварительная система – химическая лаборатория.**

**1часть**

# Значение питания







# Состав и функции слюны

Неорганические вещества

98-99%

Вода

Растворение  
веществ слюны

Органические вещества

1-2%

Ферменты

Частичное  
расщепление  
крахмала  
до глюкозы  
**Амилаза**

Клейкое  
вещество

Формирование,  
склеивание  
пищевого комка,  
облегчение  
глотания

Лизоцим

Частичное  
уничтожение  
бактерий

# «Действие слюны на крахмал»

Знаете ли вы, что слюна может расщеплять крахмал?

Чтобы проверить это я провел собственный эксперимент:



Я пронумеровал пробирки (1, 2, 3) и налил во все пробирки по 3 мл клейстера (растворенного в теплой воде крахмала)

В пробирку №1 и №3 добавил по 1 мл. слюны, а в пробирку №2 1 мл. воды



# «Действие слюны на крахмал»



Пробирки №1 и №2 поставил в теплую воду (+ 37гр. С), а пробирку №3 -в снег на 15 мин.

Спустя 15 мин я добавил несколько капель йода в каждую пробирку.

Известно , что при контакте йода с крахмалом, он приобретает синий цвет.

В двух пробирках йод изменил свой цвет, а в одной нет.

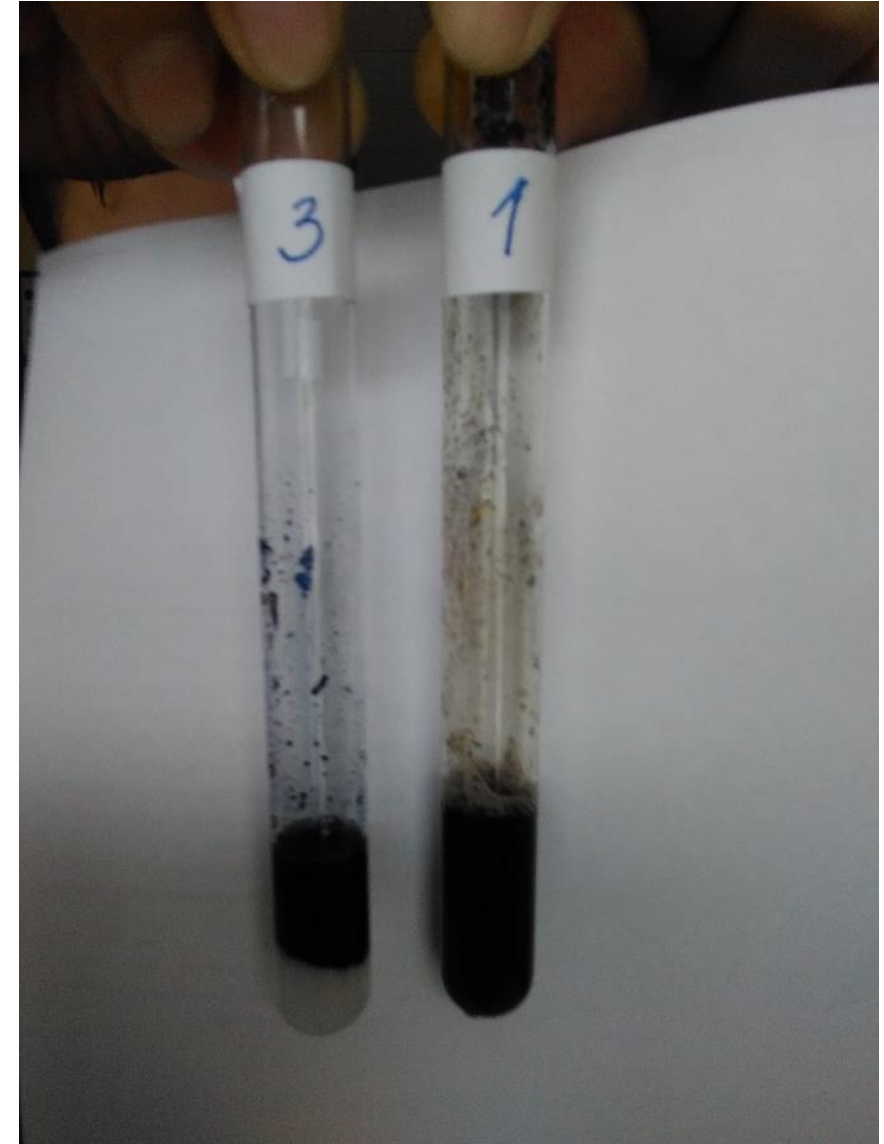


# «Действие слюны на крахмал»

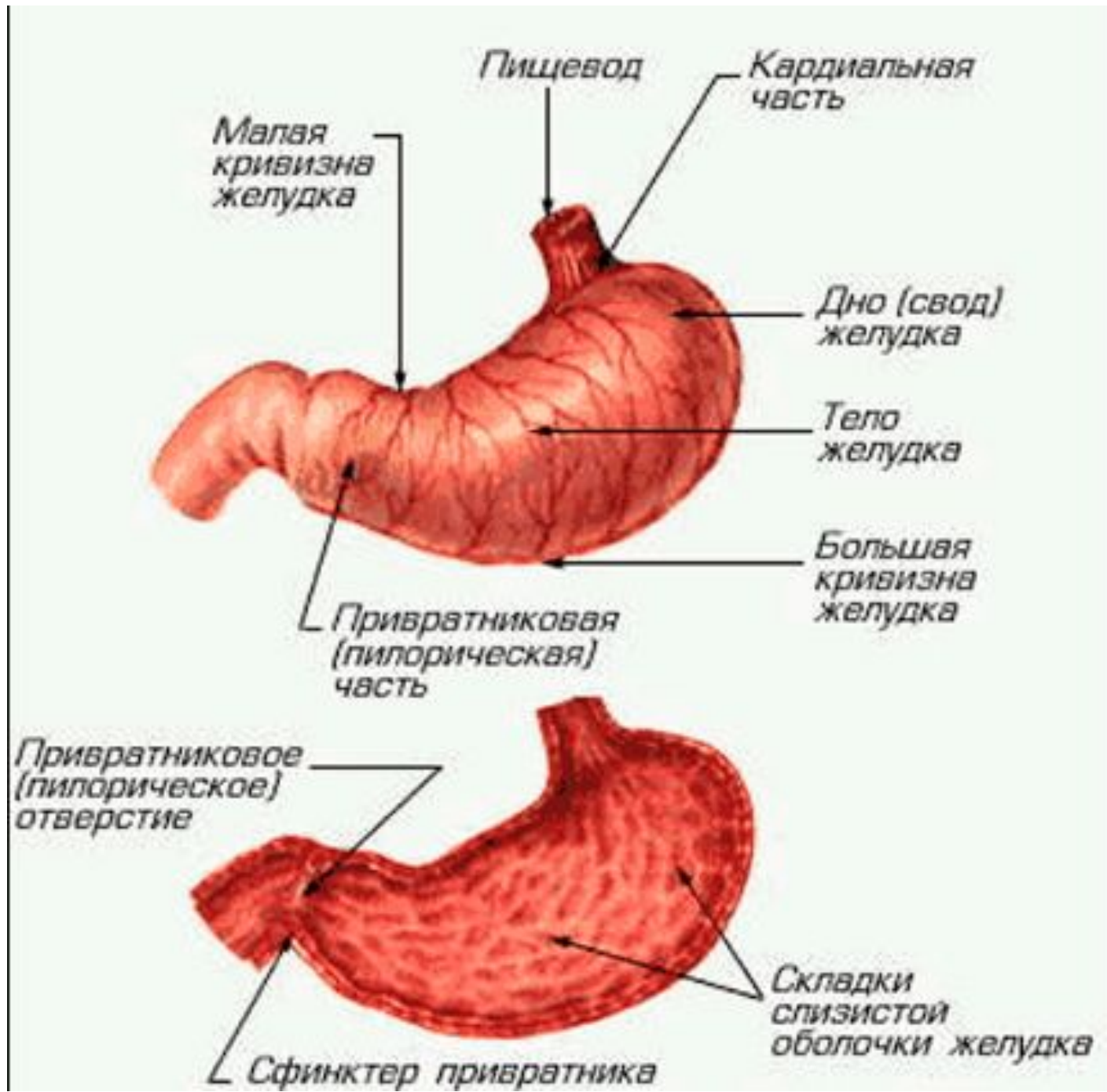
В пробирке 1 йод не изменил свой цвет. Значит клейстер в ней под действием слюны превратился в другое вещество (это глюкоза)

В пробирке 3 тоже была слюна, но крахмал в ней остался неизменным. Почему? Видимо дело в температуре. Эта пробирка стояла в снегу и слюна при такой температуре не подействовала.

Пробирка 2 находилась в теплой воде, но слюны в ней не было. Йод в ней изменил свой цвет, значит крахмал в ней остался неизменным. Видимо, для превращения крахмала в глюкозу необходимо не только тепло, но и вещества слюны. В слюне есть фермент амилаза, выполняющий эти функции.







# Состав и свойства желудочного сока

