1. Переваривание белков

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Ферменты | Место выработки | Активаторы | Патологии недостаточности работы ферментов |
| Ротовая полость |  |  |  |  |
| Желудок |  |  |  |  |
| ДПК |  |  |  |  |
| Тонкий кишечник |  |  |  |  |

1. Характеристика пептидаз

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | рН действия | субстрат | Расщепляет связи, образованные между… |
| пепсин |  |  |  |
| гастриксин |  |  |  |
| трипсин |  |  |  |
| химотрипсин |  |  |  |
| эластаза |  |  |  |
| коллагеназа |  |  |  |
| карбоксипептидаза |  |  |  |
| аминопептидаза |  |  |  |
| дипептидазы |  |  |  |

1. Декарбоксилирование аминокислот

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| аминокислота | формула | фермент | продукт | функции продукта |
| 1. глутамат |  |  |  |  |
| 1. орнитин |  |  |  |  |
| 1. лизин |  |  |  |  |
| 1. серин |  |  |  |  |
| 1. таурин |  |  |  |  |
| 1. цистеиновая кислота |  |  |  |  |
| 1. гистидин |  |  |  |  |
| 1. триптофан |  |  |  |  |