

2010年口腔医师辅导：唾液的消化功能口腔执业医师考试

PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/648/2021_2022_2010_E5_B9_B4_E5_8F_A3_c22_648831.htm

唾液的消化功能首先是加工食物，形成食团，为胃肠道进一步消化作准备。食物在唾液中乳化并溶解，这一过程为味觉和酶的消化所必须。唾液中的味觉素不仅对味蕾的发育和成熟至关重要，它又是一种锌结合蛋白，而锌对于维持味觉功能具有重要作用。唾液的主要消化酶是 α -淀粉酶，主要由浆液细胞产生。它可使淀粉变为麦芽糖和糊精，而不形成葡萄糖。这种消化作用从口腔开始，直至食物进入胃，甚至在十二指肠的分泌液中也有活化的唾液淀粉酶存在。酶的最适pH为7.0左右，在酸性环境中，淀粉酶则失去活性。舌下腺的浆黏液细胞产生脂肪溶解酶，甘油三酯在胃内分解为甘油二酯和脂肪酸时，这种脂肪溶解酶起协同作用。更多信息请访问：百考试题医师网校 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

www.100test.com