**Ферменты, их роль.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ферменты** | **Где образуются** | **Действие** |
| 1. Лизоцим
 |  | Обладает бактерицидными свойствами |
| 1. Амилаза
 |  |  |
| 1. Мальтаза
 |  | *Расщепляет дисахарид мальтозу на две молекулы глюкозы* |
| 1. Нуклеаза
 |  | Фермент, ограничивающих рост [бактериофага](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BE%D1%84%D0%B0%D0%B3) или другими словами *рестриктазу*. |
| 1. Муцин
 |  | Обволакивают пищу, превращая её в пищевой комок, который легко проглатывается |
| 1. Пепсин
 |  | Расщепляет белки до пептидов |
| 1. Химозин
 |  |  |
| 1. Липаза
 |  |  |
| 1. Гастрин
 |  |  |
| 1. Ацетилхолин
 |  |  |
| 1. Адреналин
 |  | Участвует в реализации состояния, при котором организм мобилизуется для устранения угрозы |
| 1. Норадреналин
 |  | **Увеличивает периферическое сопротивление посредством активации альфа адренорецепторов.** |
| 1. Трипсин
 |  |  |
| 1. Химотрипсин
 |  |  |
| 1. Гликозидаза
 |  |  |