**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 |  |  |