



Avtor: Ganzer Daren

DELOVANJE ENCIMA AMILAZE V USTNI VOTLINI

UVOD

Kaj se zgodi s kruhom, ki ga prežvečimo v ustni
Kakšen postane okus kruha čez določen čas?

votlini?

MATERIAL

- ❖ Nekaj rezin pšeničnega kruha
- ❖ vrečka



POSTOPEK

- ❖ Odgrizni kos kruha in ga temeljito prežveči.
- ❖ (ne smemo takoj pogoltniti, sicer je vajo potrebno začeti znova).
- ❖ Počakaj nekaj trenutkov, da se slina pomeša s hrano.
- ❖ Bodi pozoren na spremembe (okus).
- ❖ Premisli in razloži kaj se je zgodilo.

REZULTATI

Potrebno je biti pozoren na spremembo okusa, saj se ta spremeni v sladkega zaradi prisotnosti škroba.

RAZLAGA

Pšenični kruh je izgrajen iz organskih snovi imenovanih ogljikovi hidrati. Ena od sestavin je tudi škrob, ki je polisaharid. Slina v ustni votlini vsebuje encim amilazo, katera služi razgradnji škroba. Škrob se najprej razgradi na dekstrin, kasneje na maltozo in končno na glukozo, ki je sladkega okusa.

VIRI

- ❖ <http://www.minet.si/gradivo/seminarske/54868Output.pdf>
- ❖ <http://novebiologije.wikia.com/wiki/%C5%A0krob>