

Action chimique des sucs digestifs

Les éléments les plus importants contenus dans les sucs digestifs sont les **enzymes digestives**. Ce sont des bio-catalyseurs, c'est-à-dire des molécules qui rendent possible une réaction chimique à très grande vitesse et ce, à des doses infimes, sans être dégradées au cours de la réaction. En leur absence, la réaction peut être possible mais à très faible vitesse, ou peut ne pas avoir lieu du tout.

Les **enzymes** sont des molécules protéiques complexes dont l'activité dépend du milieu: température, acidité. Elles servent de **catalyseur** car elles rendent possible ou accélèrent grandement les réactions chimiques vitales. Ce sont des molécules **fragiles**, facilement dénaturées. Chaque enzyme a une activité optimale dans des conditions d'acidité ou de basicité très précises.

glande digestive	suc digestif	enzyme(s)	milieu	action	nom du résultat
glandes salivaires	salive	amylase (ptyaline)	très faiblement acide	dégradation de l' amidon en maltose	bol alimentaire
glandes de l'estomac	suc gastrique	présure et pepsine	très acide grâce à la sécrétion d' acide chlorhydrique (chlorure d'hydrogène HCl)	La présure permet la dégradation des protéines du lait la pepsine permet la dégradation des protéines (comme l'albumine) en peptides dont les molécules sont moins grosses	chyme
foie	bile	la bile ne contient pas d'enzymes	acide	favoriser l'absorption des graisses en les émulsionnant	
pancréas	suc pancréatique	un très grand nombre d'enzymes (amylases, lipases, protéinases, peptidases,...)	basique grâce à la sécrétion de bicarbonate de sodium NaHCO_3 qui neutralise l'acidité du chyme	dégradation des grosses molécules (les peptides sont dégradés en acides aminés; les graisses sont dégradées en acides gras; les glucides sont dégradés en "oses" comme le glucose)	chyle
glandes intestinales	suc intestinal	peptidases, sucrases, phosphatases ...		dégradation terminale des grosses molécules	