

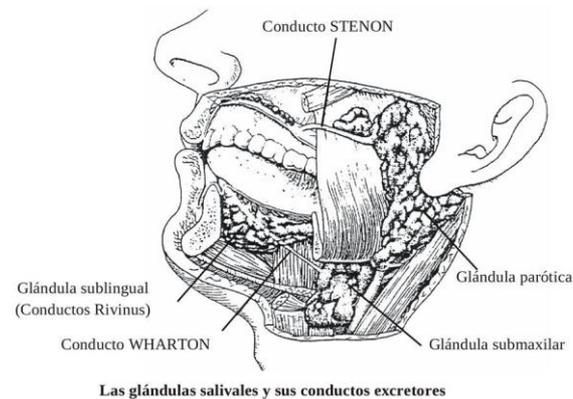
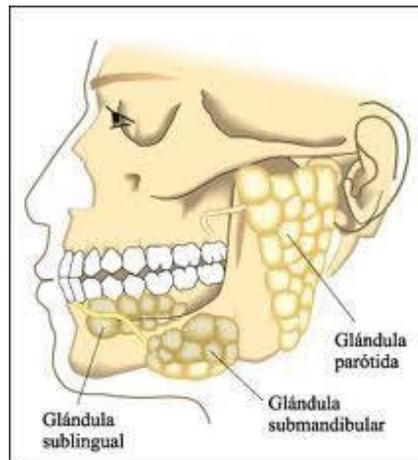
La saliva

Composición y funciones



Glándulas salivales

- Glándulas exocrinas: producen la saliva.
- Saliva: líquido incoloro, formada por proteínas, glicoproteínas, hidratos de carbono y electrólitos, células epiteliales y leucocitos.
- Segregada por las glándulas salivales mayores parótida y submaxilar
- Las glándulas salivales menores son responsables generalmente de la secreción en reposo



Glándulas salivales

Se clasifican en:

→ Glándulas salivales mayores que comprenden

a) Glándulas sublinguales: en el tejido conectivo de la cavidad oral y en el surco alveolo lingual; su forma es elipsoidal y está aplanada transversalmente.

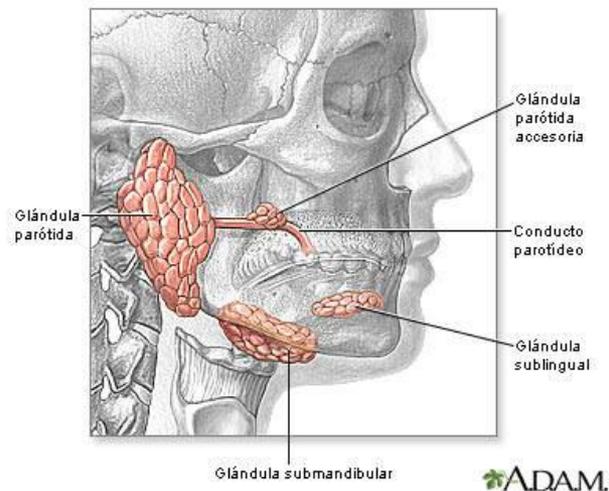
b) Glándulas parótidas: fuera de la cavidad oral, es una glándula tubuloacinososa, y está rodeada por una gruesa cápsula de tejido conectivo desde donde parten tabiques de tejido conectivo hacia el interior de la glándula.

c) Glándulas submandibular: fuera de la cavidad oral

d) Glándulas submaxilar: ubicadas en la parte posterior del piso de la boca; produce una secreción musinosa acuosa.

Glándulas salivales

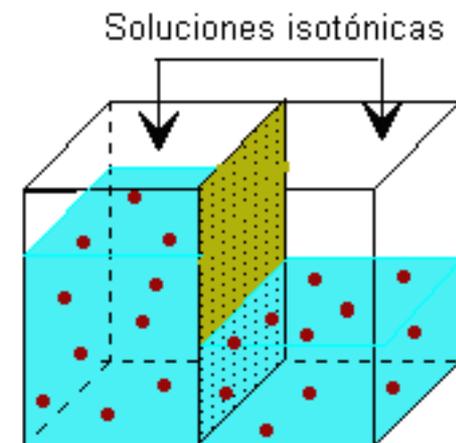
→ Glándulas salivales menores: se encuentran en mucosa y submucosa de la boca, son las glándulas labiales, palatinas y linguales. Son responsables de la menor cantidad de saliva producida, mantienen la lubricación o humedad de la boca e impiden la colonización de los gérmenes.



Enfermedades: parotiditis, cálculo de glándulas salivales, cáncer de boca, carcinoma mucoepidermoide, sialadenitis, mucocele.

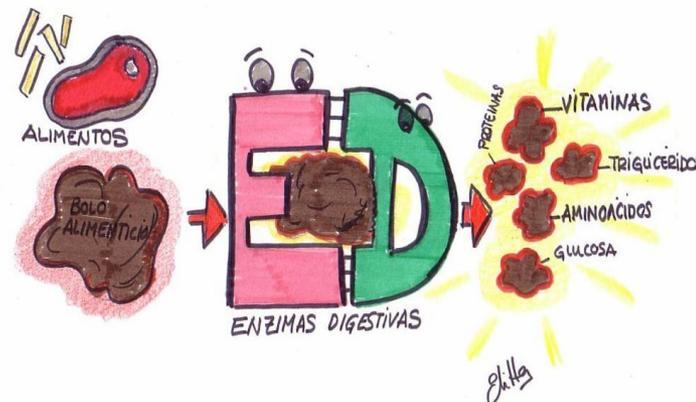
Composición

- Secretada por los acinos
- Formada por cationes Na^+ K^+ y aniones Cl^- y HCO_3^-
- Sufre cambios en las concentraciones iónicas durante su paso por los conductos, cuando el flujo es lento, puesto que se reabsorben Na^+ y Cl^-
- Es una solución isotónica, levemente hipotónica, alcalina y rica en K^+ .



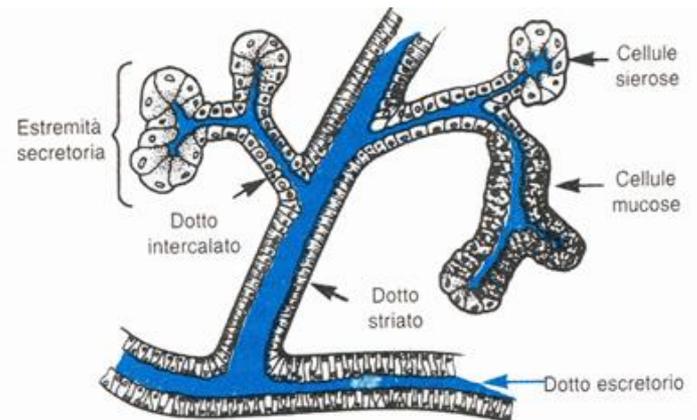
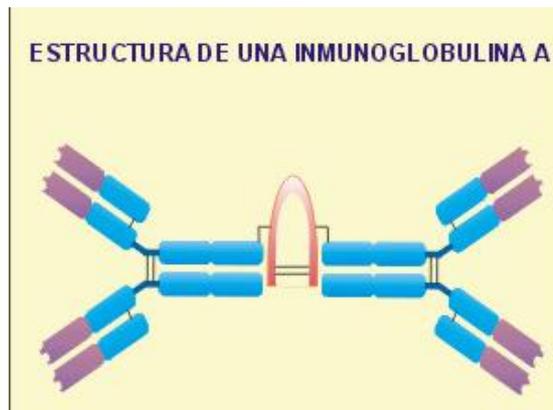
Composición

- Mucina salival: glicoproteína que lubrica los alimentos, facilitando su deglución y manteniendo la humedad de la mucosa bucal, facilita los movimientos de los labios y de la lengua durante el habla.
- Aldosterona: aumenta la concentración de K y reduce la de Na en la saliva y en riñón.
- Dos enzimas digestivas: la lipasa lingual y la ptilina



Composición

- La inmunoglobulina A y las lisozimas tiene función inmunológicas.
- La alta concentración de -HCO_3 , mantiene el pH salival en 7, valor necesario para la función óptima de la amilasa.
- La secreción de saliva está relacionada con el contenido de agua del organismo.



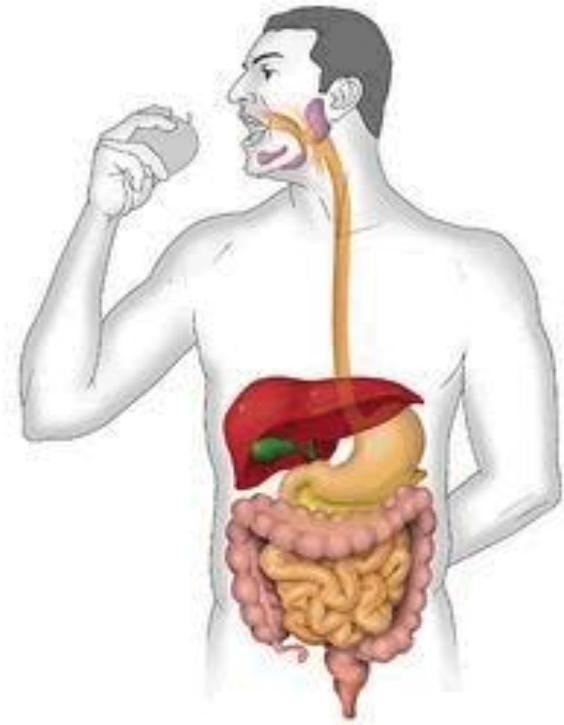
Funciones

- Ayuda el sentido del gusto a través de proteínas como la gustina.
- Mantener la salud oral: cicatrización de heridas, previene la erosión, controla también la microflora oral mediante mediadores inmunológicos (IgA) y enzimáticos.
- Barrera contra la desmineralización del esmalte y un estímulo para su remineralización.



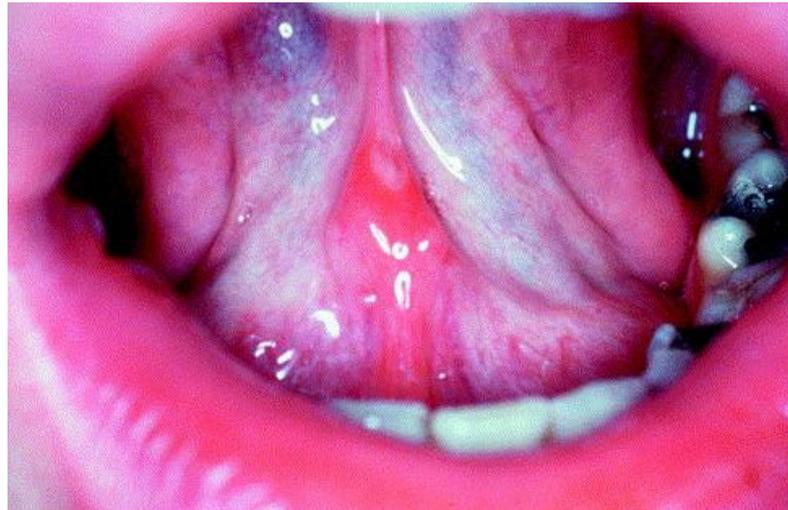
Funciones

- Limpiaje de la cavidad bucal de bacterias y alimentos: excreción de diferentes sustancias
- Digestión: formación del bolo alimenticio, y ruptura de las moléculas de almidón a través de la alfa-amilasa y lipasas.



Mucinas

- Sustancia glicoproteica
- Componente principal del moco
- Compuestas por mucoproteínas, mucopolisacáridos y ácido mucoitin-sulfúrico.

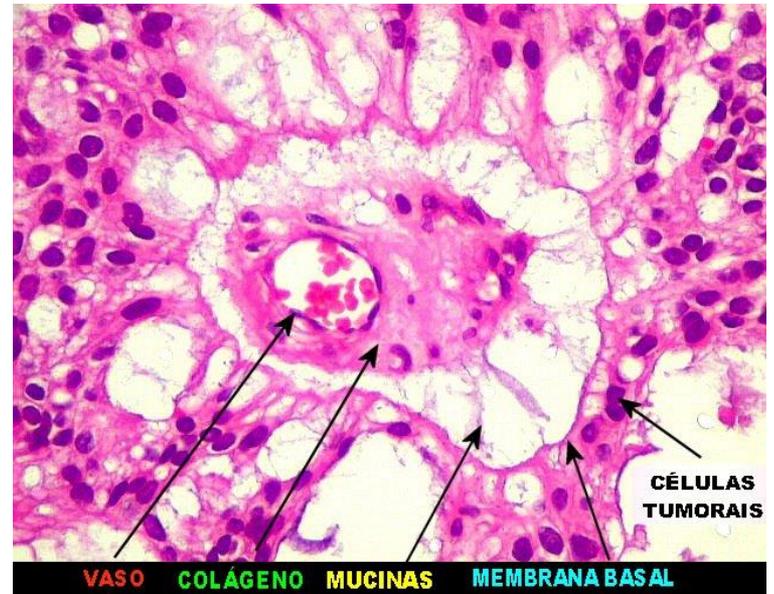


Mucinas

Se pueden distinguir:

- las sialomucinas, que son particularmente ricos en ácido siálico
- las fucomucinas, que contienen altas cantidades de fucosa.

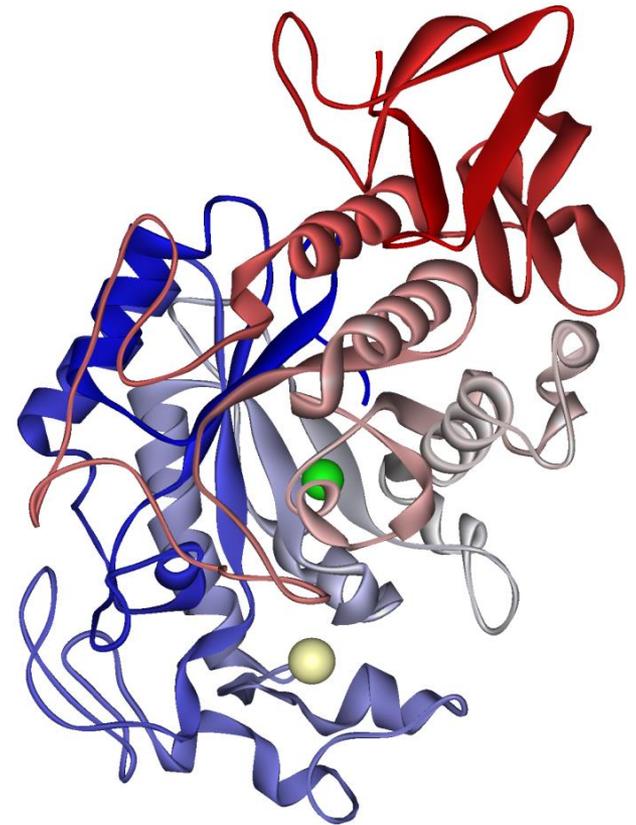
Función: lubricar los tejidos y formar una barrera protectora frente a los agentes químicos



Alfa - Amilasa

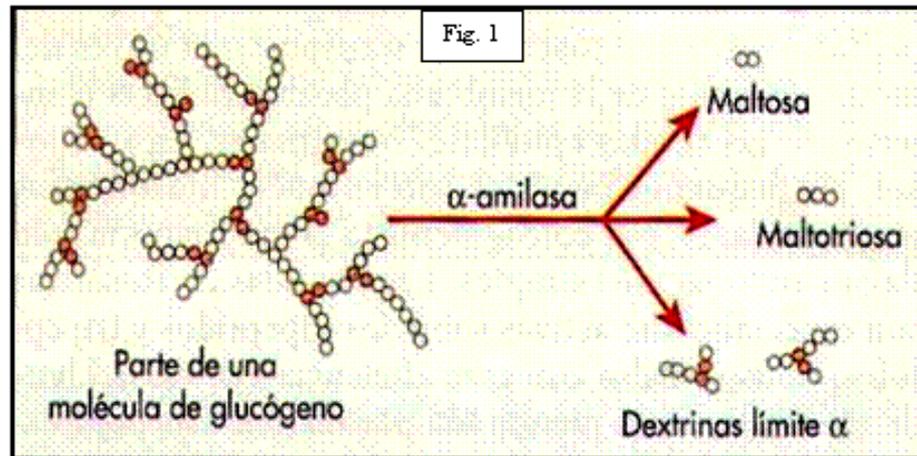
- Familia de las enzimas hidrolasas
- Cataliza la degradación de los enlaces complejos.
- Producida por las glándulas parótidas y el páncreas.

La amilasa salival (ptialina) y amilasa pancreática (amilopsina) participan en las diferentes fases del proceso digestivo, la orales e intestinales.



Ptialina

- Enzima digestiva
- Ataca y divide el almidón en pequeñas cadenas de polímeros de hidratos de carbono.

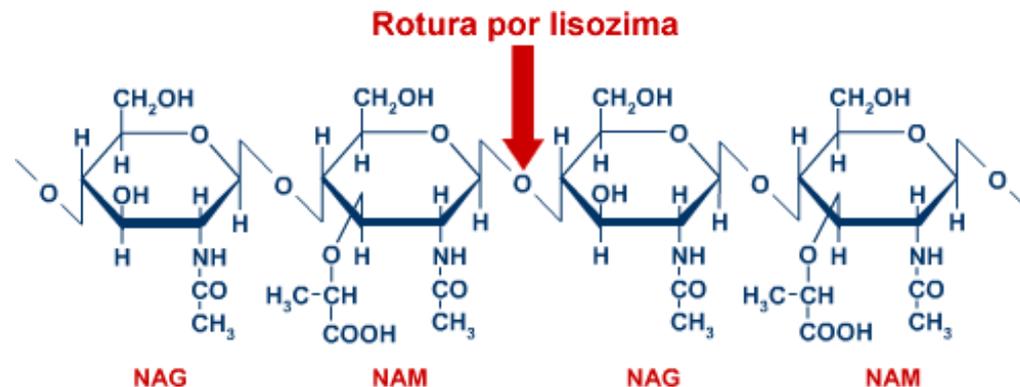


- Trabaja a un pH de 6,8 por lo tanto su acción termina en el estomago.
- Hidroliza durante 30-50 Minutos el 40% del total de Carbohidratos.

Inmunidad salivar

Saliva: una de las defensas principales inespecíficas de nuestro cuerpo. Los elementos principales de defensa en la saliva son:

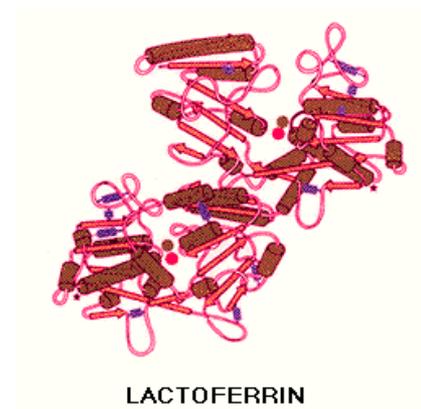
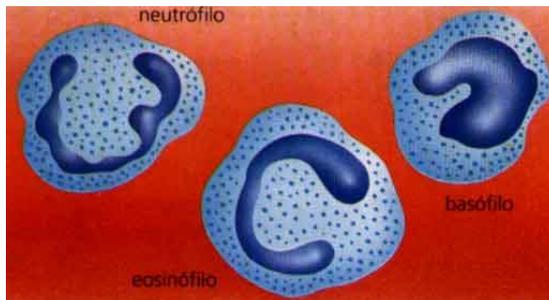
✓Lisozima: enzima del grupo de la glicosidasas, constituido por una cadena de 129 aminoácidos. Tiene función bactericida.



✓Peroxidasa: enzima del grupo oxidoreductasas, segregadas por los peroxisomas. Tiene función de detoxificación, protección y eliminación de moléculas radiactivas.

Inmunidad salivar

- Lactoferrina: proteína antimicrobiana, fungicida y bactericida. Evita que los m.o. se reproduzcan y lisa la pared bacteriana.
- Leucocitos: células que preservan la integridad biológica; van de la sangre a la zona gingival para eliminar los m.o. invasores.
- IgA secretora: producida por células plasmáticas y glándulas salivares. Tiene sobre todo forma dimerica. Previene de la adherencia a agentes externos
- PH (entre los 6.5 y 7.4)



Gracias

