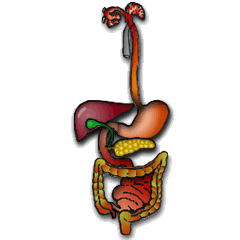
**BOCCA  
**

Quando immettiamo del cibo nella bocca, i denti e la lingua lo triturano e lo riducono in pezzetti. Per poterli inghiottire più facilmente, i pezzetti di cibo vengono impastati e resi più morbidi e saporiti grazie alla saliva, prodotta dalle ghiandole salivari. Si forma così una piccola palla, il bolo alimentare. La saliva contiene un enzima chiamato ptialìna, che inizia la digestione dei carboidrati (come ad esempio il pane, la pasta e il riso) trasformandoli in zuccheri. È per questo che si dice che la digestione comincia già dalla bocca. La saliva contiene anche un altro enzima, la lisozìma, che aiuta a proteggere la bocca dagli attacchi di alcuni batteri.