

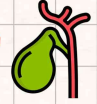
Gastrin Mideyi mide
(Mide üretir) özsuğu üretmesi için uyarır.



Sekretin (iB üretir) Karaciğeri safra üretmesi için uyarır!
Pankreası bikarbonat üretmesi için uyarır!



Kolesistokinin (iB üretir) Safra kesesinin safrayı iB'ye dökmesini sağlar.
Pankreası uyarır. Pankreas özsuğunu iB'ye dökmesini sağlar.



Hocam rica etsem şu hormonları ve etkilerini 3 defa defterine veya bir kağıda yazar mısın?
Cansın. 😊 Teşekkür ederim. :)

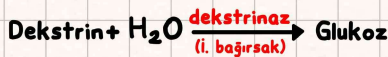
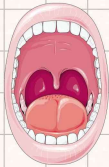
Besinlerin kimyasal sindirimi

Enzimlerin üretildiği yer ve çalıştıkları organlar çok önemlidir. En çok buna dikkat etmelisin hocam.

Karbohidratların kimyasal sindirimi ağızda başlar, ince bağırsakta biter.



Ağız + Mide - iB +



Dekstrinaz maltaz → iB'de üretilir ve görev alır.
sükraz laktaz

Disakkaridaz (Maltaz, sükraz, laktaz)

Disakkaritlerin sindirimi iB'de olur.

Amilaz, tükürük bezi ve pankreasta üretilir.

Doğru-Yanlış (D/Y)

- Amilaz hem tükürük bezinde hem de pankreasta üretilir.
- Disakkarit sindirimi ağızda başlar, iB'de biter.
- Ağızda karbohidratlar hem fiziksel hem de kimyasal olarak sindirime uğrar.
- Gastrin hormonu mide boşluğuna salgılanır.

- Sekretin ve kolesistokinin hormonları, pankreası farklı şekilde etkiler.
- Lipaz ince bağırsaktan salgılanır.
- Safra kesesinde safra üretilmez.
- Karaciğeri amonyağı üreye çevirir.



Yağların kimyasal sindirimi ince bağırsakta başlar, ince bağırsakta biter.



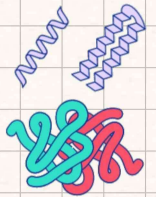
Ağız - Mide - iB +

Yağ Safra sıvısı (Karaciğeri) Küçük yağ damlacıkları (mekanik sindirim)



Dikkat Dikkat!

Proteinler üç boyutlu yapılarını oluştururken katlanmalar yaptıkları için sindirilmeleri nispeten daha karmaşıktır. (Düğüm olmuş kolye)



Bu nedenle hidroliz edilmelerinde birçok enzim görev alır.

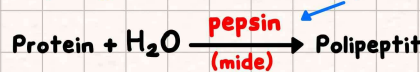
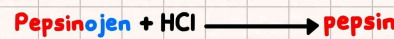
Besinlerin sindiriminde protein sindiriminde birçok enzim görev aldığı için başta karmaşık gelir. Rica etsem aşağıdaki denklemleri öğrendikten sonra 3 defa defterine veya bir kağıda yazar mısın? Cidden işe yarıyor. Teşekkür ederim. :)

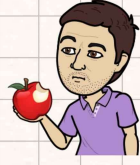
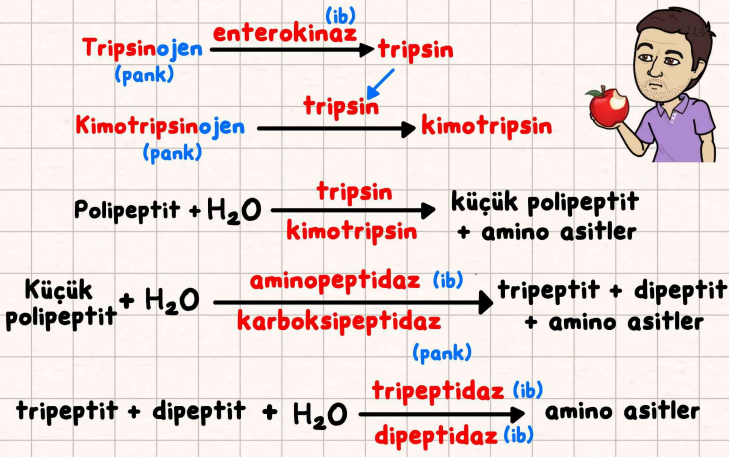


Proteinlerin sindirimi, midede başlar, ince bağırsakta biter.



Ağız - Mide + iB +





Emilen besinlerin kalbe gelirken izledikleri yol

- monosakkarit, amino asit, B ve C vit, kısa zincirli yağ asitleri, su, mineraller \rightarrow Kan kılcalı - kapı toplar - Karaciğer - alt ana toplar - sağ kulakçık
- şilomikron (yağ asidi, gliserol) ADEK vitaminleri, su, mineraller \rightarrow Lenf kılcalı - peke sarnıcı - göğüs kanalı - sol köprücük altı toplar damarı - üst ana toplar damar - sağ kulakçık

Kısa ve önemli bilgiler

Pepsinojen üretildiği hücreyi sindirmemesi için pasif olarak salgılanır. Midedeki pH asidik olduğu için mide kendini korumak amacıyla bol miktarda mukus salgılar.

Enterokinaz İB'de üretilir. Tripsinojeni aktiveleştirir. Hidroliz yapmaz!

Aminopeptidaz - Amino gruplarını koparır.

Karboksipeptidaz - Karboksil gruplarını koparır.

Lap enzimi bebeklerde bulunmaz. Otçul beslenen memelilerin midelerinde bulunur. Sütü kazeine dönüştürür.

İnsanda selüloz sindirilmez. Dışkı ile atılır.

Lenf sıvısının kana ilk karıştığı yer **Sol köprücük altı toplar damar**

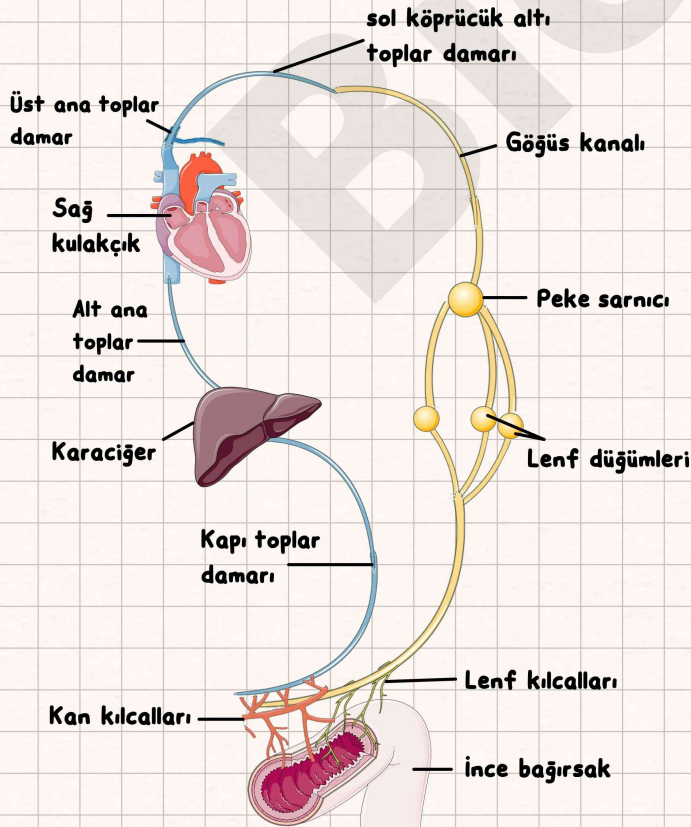
Kan ve lenften emilen besinlerin ilk kez karşılaştıkları yer **Sağ kulakçık**



Hangi tüplerde fiziksel hangilerinde kimyasal sindirim gerçekleşir?

Besinlerin emilimi

Sindirim kanalındaki besinlerin bağırsak hücreleri tarafından alınıp kan veya lenfle dolaşım sistemine katılmasına emilim denir.



Örnek

- Kimusun ince bağırsağa geçmesi (I)
- Enterokinazın tripsinojeni aktiveleştirilmesi (II)
- Gastrin hormonunun salgılanması (III)
- Pepsinin proteinleri polipeptitlere parçalaması (IV)
- Safranın oniki parmak bağırsağına dökülmesi (V)
- Besin yapı taşlarının lenf ve kan kılcalları ile emilmesi (VI)
- Yemek borusundaki lokmanın peristaltik hareketlerle taşınması (VII)
- Dişlerle besinlerin ufalanması (VIII)
- Bikarbonat iyonlarının wirsung kanalıyla vater kabarcığına taşınması (IX)

Yukarıdaki olayların gerçekleşme sırası nasıl olmalıdır?

