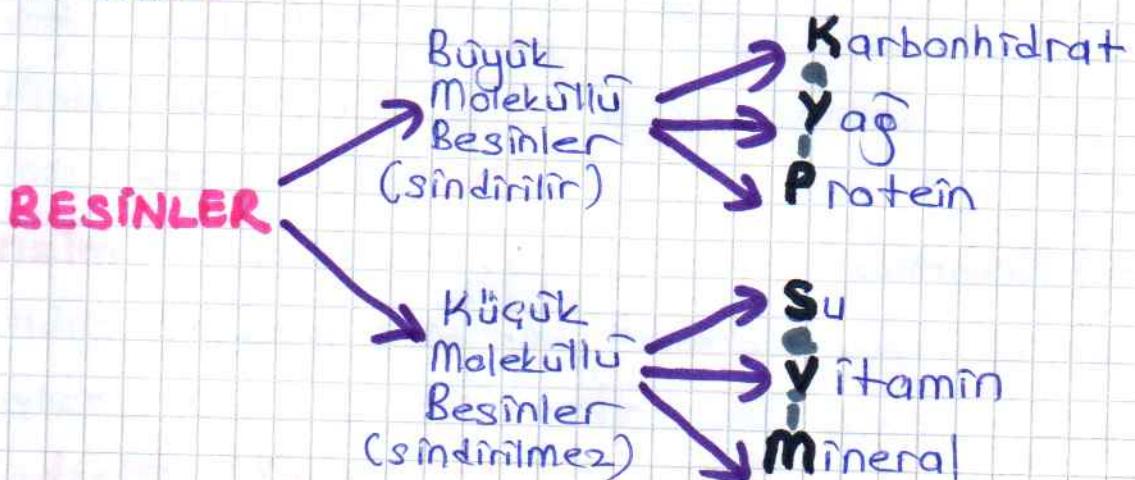


2) SİNDİRİM SİSTEMİ



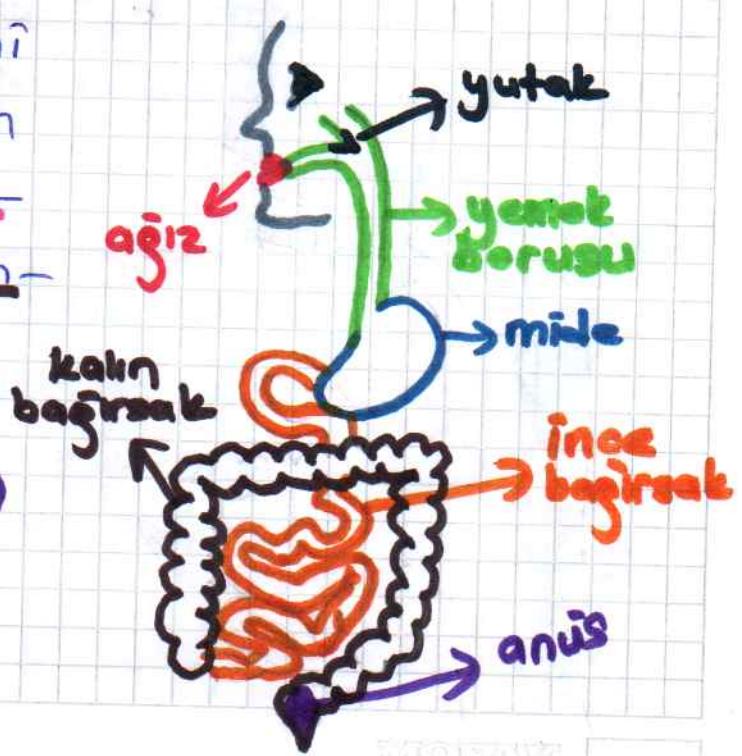
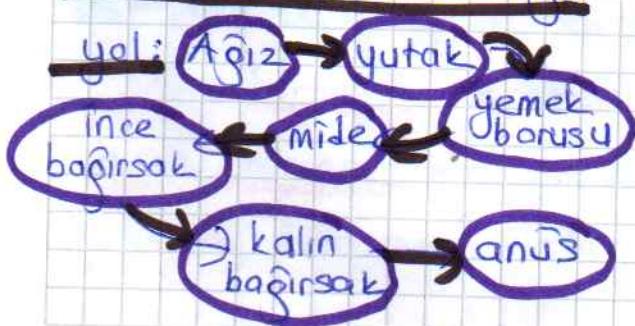
Hayatçı Jüaliyetlerimizi sürdürmekte için gün içinde tükettiğimiz birçok besin vardır. Besinler enerji ihtiyacımızı karşılar, büyümemizi, gelismemizi ve sağlıklı kalmamızı sağlar. Ancak besinlerin faydalı olabilmesi için kanımıza geçebilecek kadar küçük olması gerekmektedir.

Sindirim: Büyuk molekülü besinlerin kanımıza geçebilecek kadar küçük parçalara ayrılmamasına sindirim denir.



Medleyalım: Kayıp Sevim

Sindirimin gerçekleşmesini sağlayan yapı ve organların oluşturduğu sisteme sindirim sistemi denir. Besinlerin sindirimde izlediği





Sindirim Geçitleri



Fiziksel (Mekanik) Sindirim

- Dişler, kaslar ve safra salgısı ile olur. Enzim kullanılmaz. Besinlerin bayutu küçüklür. Kimyasal sindirime hazırlıktır. Gerçekleştirtiği yerler:

- Ağız (dişler) ✓
- Mide (kaslar) ✓
- İnce bağırsak (safra) ✓

Enzim: Kimyasal sindirim esnasında kullanılan bir tür sıvıdır. Kimyasal sindirimi hızlandırır. Besinlerin yapı taşlarına kadar parçalanmasını sağlar.

Sindirim Sistemini Oluşturan Organlar

1- Ağız: Sindirimin başladığı organıdır. Hem fiziksel hem de kimyasal sindirim vardır. Dil ve dişler sayesinde fiziksel sindirim olur. Tükürük sıvısında bulunan enzimler ile de karbonhidratların kimyasal sindirimi başlar. Dil ile besinler yutaga ilettilir.

2-Yutak: Yemek borusu ile soluk boru sunun birleştiği kısımdır. Yutakta sindirim gerçekleşmez. Ağızdan gelen besinleri yemek borusuna iletir.



3 - Yemek Borusu: Yutaktan gelen besinleri kaslı ve esnek yapısı ile mideye ileterir. Yemek borusunda sindirim olmaz - İç yüzeyi kaygan ve nemlidir.

4 - Mide: Sindirim sisteminin en geniş organıdır. Hem kimyasal hem de fiziksel sindirim yapan Yapındakı kasların kasılıp gevsemesi ile fiziksel sindirim gerçekleşir. Fiziksel sindirime uğrayan besinler bulamak haline gelir - Salgılanlığı mide özsuundaki enzimler ise proteinlerin kimyasal sindirimini başlatır.

Dikkat: Burada karbonhidratların ve yağların kimyasal sindirimini olmaz.

Bilelim! Midenin içi mukus tabakası ile kaplı olduğundan mide kendini sindirmez.

5 - İnce bağırsak: Sindirim sisteminin en uzunluğundaki organıdır. Yapısı girintili çatlaklıdır. Parmak şeklindeki bu girinti çatlaklarına villus denir. Villus sayesinde yüzey alanı genişdir.

5cm



7-8 m

Sindirim sisteme yardımcı organ olan karaciğerin ürettiği safra salgısı ince bağırsağa gönderilir - Safra yağları fiziksel olarak sindirir.

Sindirime yardımcı olan diğer organ pankreasın salgılanığı pankreas özsu da ince bağırsağa gönderilir. Pankreas özsu hem yağların hem karbonhidratların hem de proteinlerin kimyasal sindirimini yapan

Emilim: Sindirim tamamlanan karbonhidrat, protein ve yağlar villular tarafından emilerek kana karışır.

6-Kalın bagırsak: İnce bagırsaktan, kalın bagırsaq'a gelen besin atıkları içindeki su, vitamin ve mineraller burada emilir. (Emilim). Kalın bagırsakta sindirim yek-tur. Kalın bagırsakta bulunan bazı bakteriler B ve K vitamini üretir.

3-Anüs: Besin atıklarının atıldığı kisimidir. Sindirim gerçekleşmez.

Dikkat: Büyuk molekülü besinlerin sindirimini ince bagırsakta biter. Küçük molekülü besinler hiç sindirilmez.

Not: Emilim hem ince bagırsakta hem de kalın bagırsakta görülür.

SİNDİRİME YARDIMCı ORGANLAR

Korucigér
(Safra)
(enzim yok)

Pankreas
(Pankreas)
↳
(enzim var)

★ Tükürük bezini de sayılabilir.

SİNDİRİM OLMAYAN ORGANLAR

- Yutak
- Yemek borusu
- Kalın bagırsak
- Anüs

Besin	Sindirim sıvısı	Başlama yeri	Bitiş yeri
Karbonhidrat	Tükürük	Ağzı	İnce bagırsak
Protein	Mide ↳ suyu	Mide	İnce bagırsak
Yag	Pankreas ↳ suyu	İnce bagırsak	İnce bagırsak

SİNDİRİM