

11. SINIF SİNDİRİM SİSTEMİ-2 CEVAP ANAHATARI

1.

- 1. Mideden gelen asidik özellikteki kimusu nötralize eder.
- 2. Safra tuzları yağların mekanik sindirimini yaparak lipaz enziminin etkinliğini artırır.
- 3. Safra, yağların sindirim ürünlerinin ve yağda çözünen vitaminlerin (A,D,E,K) ince bağırsaktan emilimini kolaylaştırır.
- 4. İnce bağırsaktaki villusların hareketini hızlandırarak emilimin artmasını sağlar.
- 5. Safra pigmentleri dışkıya rengini verir.
- 6. Safra aynı zamanda antiseptik bir görev yaparak bağırsaktaki atık maddelerin kokuşmasını ve zararlı bakterilerin üremesini engeller.

2.

-Besini görme, kokusunu alma, stres durumlarında midenin salgı yapması. www.biyolojiportali.com

-Sinirsel denetim

-Besin mideye ulaştığında, midenin salgı yapması.

-Hormonal denetim

3. IV-I-III-V-II

4.

Tepkimeler	I	II	III	IV
Organlar	Mide	Ağız / incebağırsak	İnce bağırsak	İnce bağırsak

5.

A	Y	T
Gastrin	HCl	Polipeptit

6. III-I-II-IV

7.

	Pepsinojen	Tripsinojen	Kimotripsinojen
Üretim yeri	Mide	Pankreas	Pankreas
Aktifleştiricisi	HCl	Enterokinaz	Tripsin

8.

I	II	III
Peke sarnıcı	Göğüs lenf kanalı	Üst ana toplar damar

9.

I	II	III	IV
Pepsin	Amilaz (Pityalin)	Lipaz	Dipeptidaz (Eepsin)

10.

A	Y	T
Ağız	Mide	İnce bağırsak

11.

I	II	III	IV	V
Amilaz (Pityalin)	Maltaz	Pepsin	Dipeptidaz (Erepsin)	Lipaz