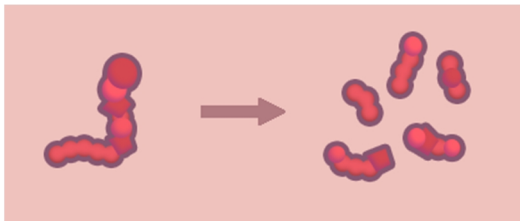


L'estomac

GLANDES GASTRIQUES

L'estomac possède des glandes gastriques qui sont intégrées à sa paroi. Ces glandes sécrètent du suc gastrique très acide qui dissout les nutriments. Le suc gastrique contient l'**acide chlorhydrique** qui acidifie les aliments et détruit une partie des bactéries présentes dans l'estomac. Il contient aussi de nombreuses **enzymes**, qui permettent de déclencher des réactions chimiques.



Il y a par exemple la **pepsine** qui dégrade les **protéines** en petites **chaînes d'acides aminés**, qu'on appelle **peptides**.

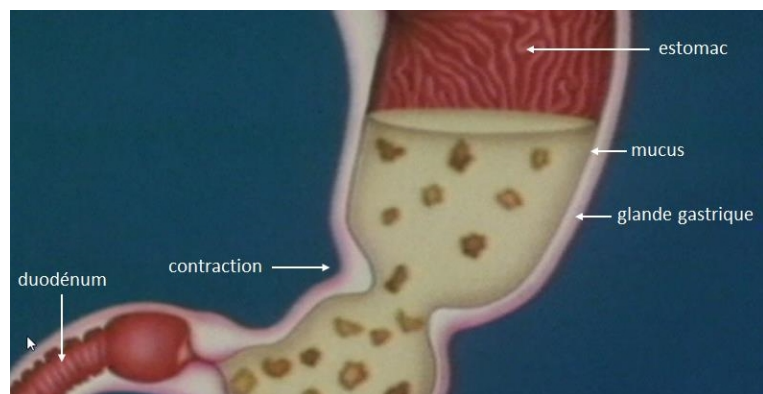


On peut aussi mentionner la **lipase gastrique** qui a pour rôle principal de s'attaquer aux **lipides complexes**, et de les transformer en **lipides simples**.

La paroi de l'estomac est tapissée d'un gel que l'on appelle **mucus**. Ce gel le protège contre l'acidité du suc gastrique, car sans lui, l'estomac pourrait s'auto-digérer ! Après avoir vomi, on ressent d'ailleurs une brûlure dans la gorge. C'est justement à cause de l'acidité du suc gastrique.

BRASSAGE

Les parois de l'estomac peuvent se contracter. C'est un mouvement mécanique que l'on appelle le **brassage**. Ces contractions permettent de bien mélanger le bol alimentaire avec le suc gastrique.



Le **bol alimentaire** se transforme en une sorte de bouillie qu'on appelle le **chyme**. C'est une matière très acide où une partie des nutriments complexes sont transformés en nutriments plus simples. Le contenu de l'estomac se déverse de façon continue dans le duodénum. Dans certains cas, le chyme peut rester dans l'estomac jusqu'à 3 ou 4 heures.

GLANDES GASTRIQUES DANS DIGESTIX



Dans DIGESTIX, les dispositifs digestifs associés à l'estomac sont les glandes gastriques et le brassage. Dans le jeu, les glandes gastriques ont deux cibles. Elles transforment les protéines en petites chaînes d'acides aminés, et les lipides complexes en lipides simples.

L'estomac

L'estomac possède des glandes gastriques qui sont reliées par un canal.

- Vrai
 - Faux
-

Qu'est-ce que ces glandes gastriques sécrètent ?

- Sucre gastrique
 - Suc gastrique
 - Suze gastrique
-

Qu'est-ce qui permet au suc gastrique de dissoudre les aliments ?

- Son amertume
 - Son acidité
 - Sa douceur
-

Comment s'appelle l'acide du suc gastrique ?

- Acide chlorophylle
 - Acide chaotique
 - Acide chlorhydrique
-

Quelles réactions sont déclenchées par les enzymes du suc gastrique ?

- Physiques
 - Chimiques
 - Organiques
-

Les parois de l'estomac peuvent se contracter pour mélanger les aliments.

- Vrai
 - Faux
-

Comment s'appelle cette mécanique qui permet le mélange ?

- Le barattage
- Le brassage
- La brasserie

Réponses

L'estomac possède des glandes gastriques qui sont reliées par un canal.

Vrai

Faux ! Ce n'est pas exact.

Faux

Bravo ! Les glandes gastriques sont intégrées dans la paroi de l'estomac.

Qu'est-ce que ces glandes gastriques sécrètent ?

Sucre gastrique

Faux ! Tu y es presque.

Suc gastrique

Bravo ! C'est exact.

Suze gastrique

Faux ! Bien essayé.

Qu'est-ce qui permet au suc gastrique de dissoudre les aliments ?

Son amertume

Faux ! Ce n'est pas la bonne réponse.

Son acidité

Bravo ! Le fluide gastrique est en effet très acide.

Sa douceur

Faux ! Ce n'est pas la bonne réponse.

Comment s'appelle l'acide du suc gastrique ?

Acide chlorophylle

Faux ! Bien essayé.

Acide chaotique

Faux ! Essaie encore !

Acide chlorhydrique

Bravo ! C'est exact.

Quelles réactions sont déclenchées par les enzymes du suc gastrique ?

Physiques

Faux ! Ce n'est pas exact.

Chimiques

Bravo ! C'est exact.

Organiques

Faux ! Essaie encore !

Les parois de l'estomac peuvent se contracter pour mélanger les aliments.

Vrai

Bravo ! C'est exact.

Faux

Faux ! Essaie encore !

Comment s'appelle cette mécanique qui permet le mélange ?

Le barattage

Faux ! Essaie encore !

Le brassage

Bravo ! Les aliments sont brassés pour faciliter leur dislocation.

La brasserie

Faux ! Ce n'est pas la bonne réponse.
