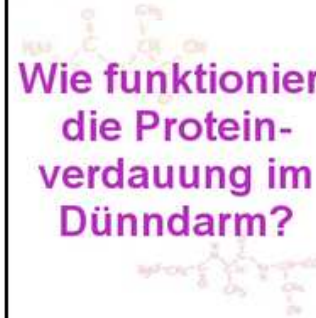






Thema 3: Dünndarm Teil 3

<p>Welche Enzyme sind für die Kohlenhydratverdauung im Dünndarm nötig?</p> 	<p>Amylase</p> <p>Lactase</p> <p>Maltase</p> <p>Saccharase</p>	<p>Wie funktioniert die Proteinverdauung im Dünndarm?</p> 	<p>Trypsin spaltet Proteine in Tri- und Dipeptide</p> <p>Peptidasen spalten Peptide</p>	<p>Wie funktioniert die Fettverdauung im Dünndarm?</p> 	<p>Emulgation durch Gallensäure</p> <p>Lipase spaltet Fette</p>
<p>Wie wird die Oberflächenvergrößerung der Dünndarmschleimhaut erreicht?</p> 	<p>Schleimhautfalten</p> <p>Darauf Zotten</p> <p>Darauf Mikrovilli</p>	<p>Um wie viel wird die Oberfläche der Dünndarmschleimhaut vergrößert?</p> 	<p>600-fach</p>	<p>Was bewirkt der Schleim von Becherzellen?</p> 	<p>Verhinderung der Selbstverdauung</p> <p>Verbesserung der Gleitfähigkeit</p>
<p>Nenne die darmeigenen Drüsen der Dünndarmschleimhaut!</p>	<p>Lieberkühn-Drüsen</p> <p>Propiadrüsen</p> <p>Becherzellen</p>	<p>Welche Enzyme werden von den Lieberkühn-Drüsen gebildet und was machen diese Stoffe?</p> 	<p>Peptidasen (Proteinspaltung)</p> <p>Maltase (Spaltung von Maltose)</p> <p>Saccharase (Spaltung von Saccharose)</p>		