**Oppgave 24/10-2013**

Maten kommer inn i munnen, og enzymer i spyttet vårt begynner å bryte ned karbohydrater som stivelse. Tungen trykker det videre ned i halsen, mot magen. I magesekken er det saltsyre som dreper eventuelle bakterier. I magesekken er det også et spesielt enzym som kalles pepsin. Enzymet spalter proteinene i maten til aminosyrer. Magen selv elter maten til en mer tyntflytende masse. Maten klemmes i små porsjoner ut i tolvfingertarmen. Der blir maten, som nå er veldig sur, tilsatt et sterkt basisk stoff som er skilt ut av bukspyttkjertelen. Bukspytt inneholder også enzymer som spalter proteiner, karbohydrater og fett. Galle skilles også ut i tolvfingertarmen. Det fordeler fettet mer utover, slik at enzymene lettere får delt det opp. I tynntarmen kommer flere enzymer til, fra kjertler langs tarmveggene, og fortsetter nedbrytningen av næringsstoffene. Her tas også aminosyrene, mono og disakkaridene og de vannløselige vitaminene opp i blodbanen og fett opp i lymfeåresystemet. Tarmen klarer jobben med å ta opp alle næringsstoffene, bare på grunn av sin helt spesielle struktur. Alle tarmtottene i veggene gir tarmen en ekstremt stor overflate, noe som er en fordel når næringsstoffer skal bli fraktet over i blodet og lymfeårene. Over i tykktarmen suges vannet og saltene ut av det som er igjen. Bakterier som lever i tykktarmen lever av restene og i gjengjeld skiller de ut vitamin-K og noen typer vitamin-B som kroppen vår trenger. Restene kommer ut i endetarmen i form av avføring.