# S OL O G



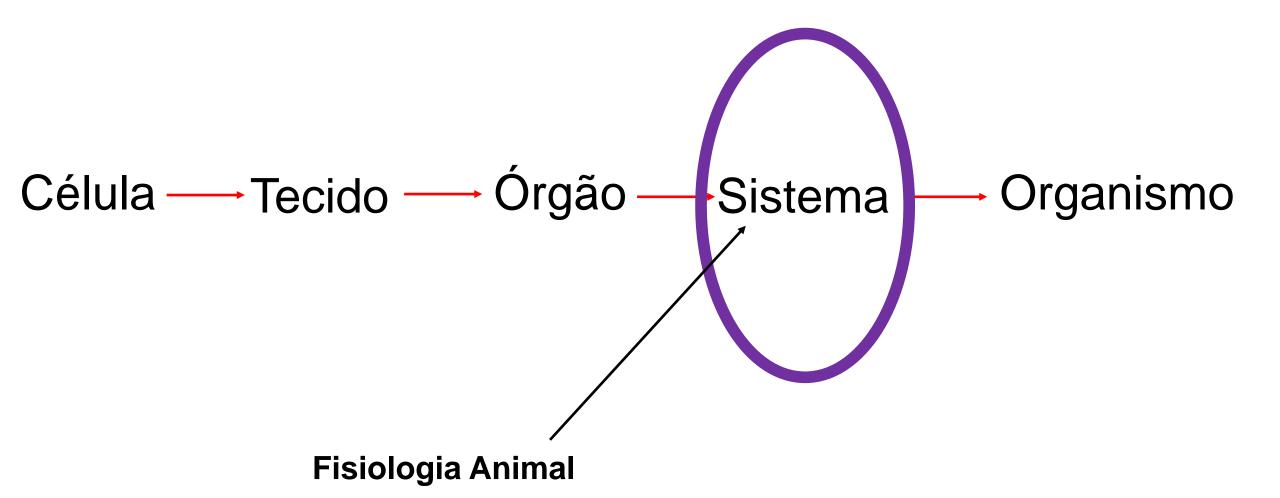
# **FISIOLOGIA**

•Ciência que se dedica ao estudo do funcionamento dos organismos.

# Ramos da fisiologia

- Fisiologia vegetal
- Fisiologia Animal

# **FISIOLOGIA**



# Principais Sistemas nos animais

**SISTEMA DIGESTIVO** 

SISTEMA RESPIRATÓRIO

SISTEMA CIRCULATÓRIO

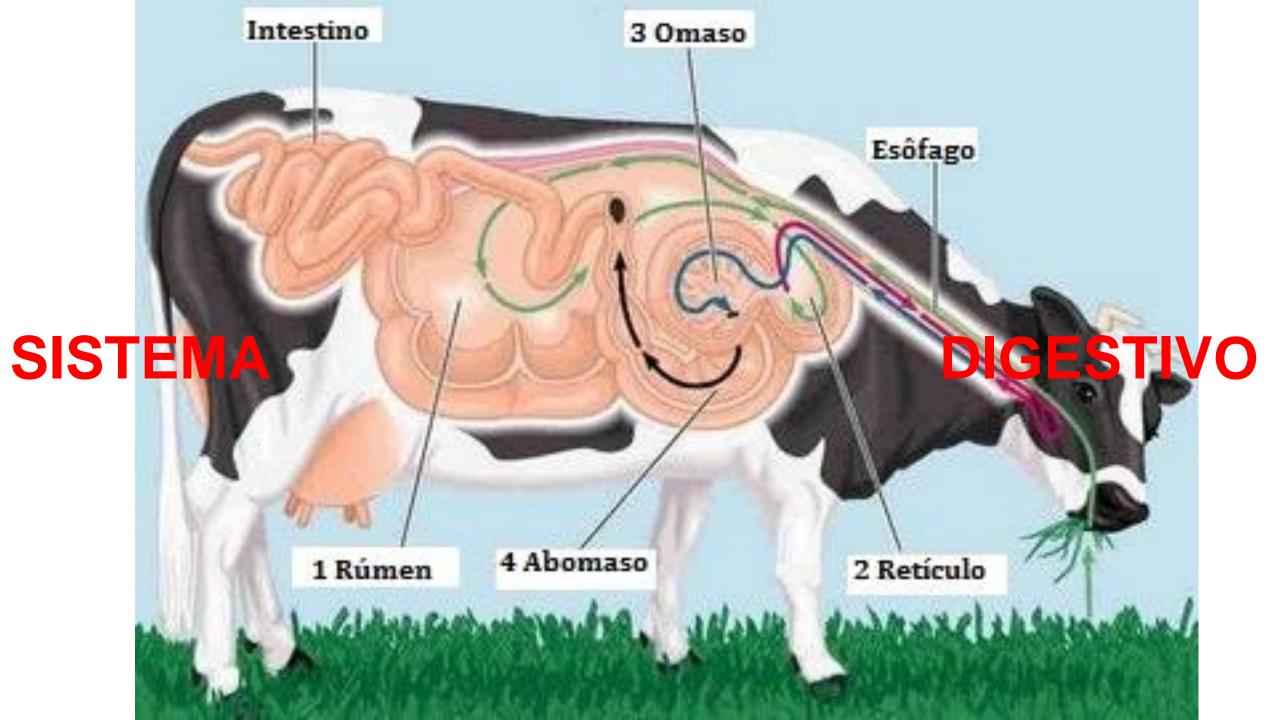
SISTEMAS ANIMAIS

SISTEMA NERVOSO

SISTEMA ENDÓCRINO

SISTEMA EXCRETOR

SISTEMA REPRODUTOR



# TIPOS DE ANIMAIS

De acordo com o tipo e alimento os animais podem ser classificados em:

Herbívoros
 Ex.: cabrito

Carnívoros
 Ex.: Leão

OmnívorosEx.: ???

• Saprovoros Ex.: ??

# Digestão e seus tipos

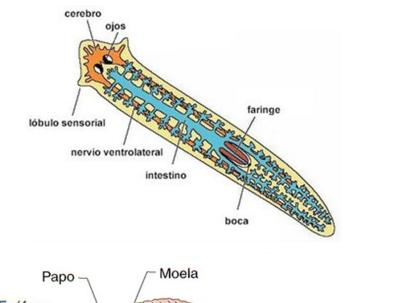
Digestão???

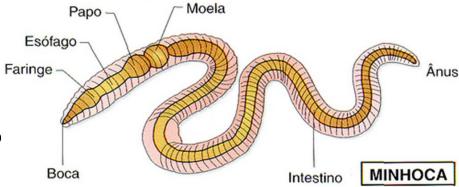
# Tipos de digestão

- Digestão intracelular
- Digestão extracelular

# Tipos de sistemas digestivos

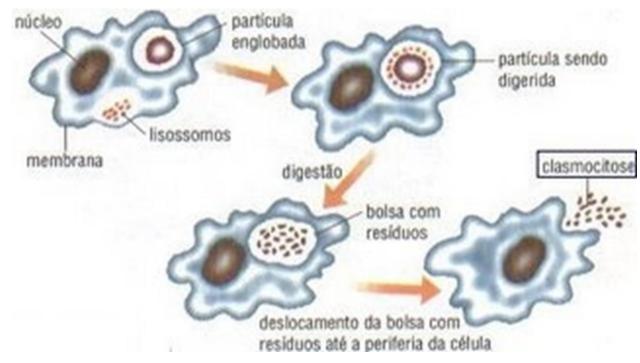
- Sistema digestivo incompleto
- Sistema digestivo completo





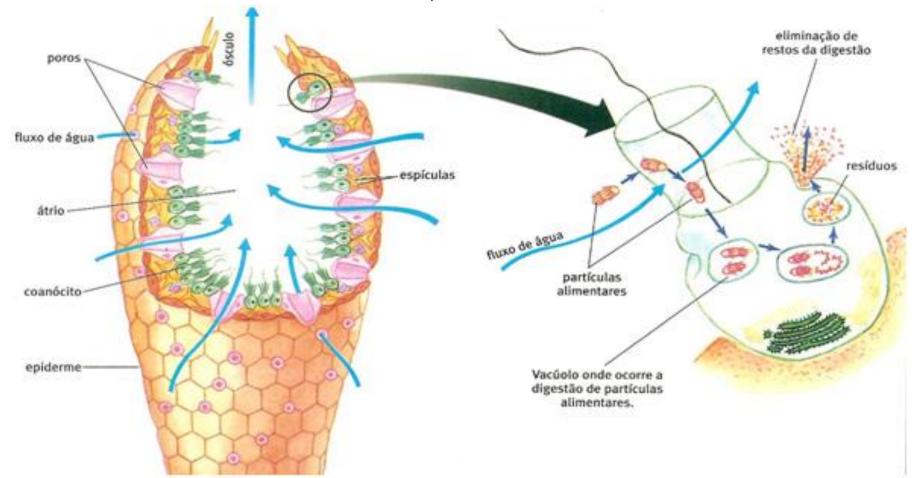
## Tipos de digestão

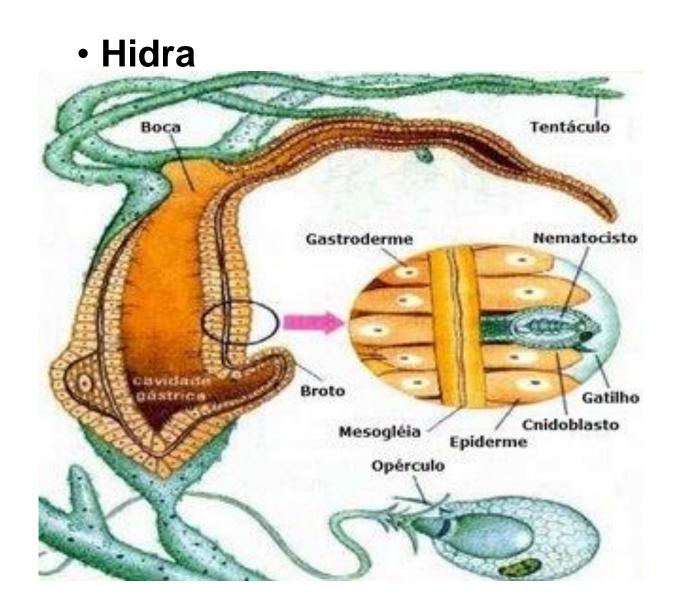
- <u>Intracelular</u>: ocorre no interior da célula, com atuação dos lisossomos. Se dá em protozoários e nos filos mais primitivos de animais, como os poríferos, cnidários e platelmintos
- <u>Extracelular</u>: se dá no interior de uma cavidade digestória. Ocorre nos seguintes filos animais: cnidários, platelmintos, nematelmintos, anelídeos, moluscos, artrópodes, equinodermas e cordados.

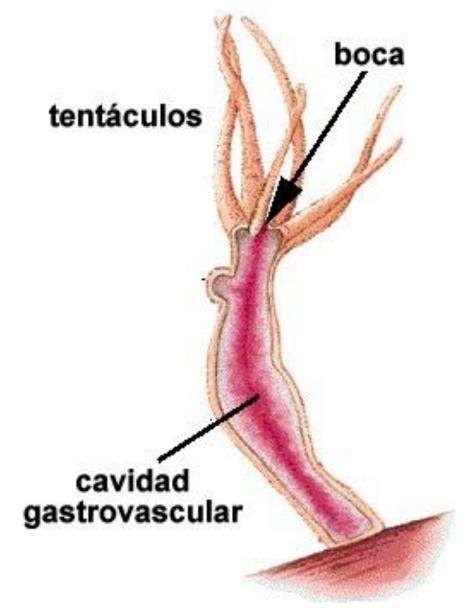


#### **Esponjas**

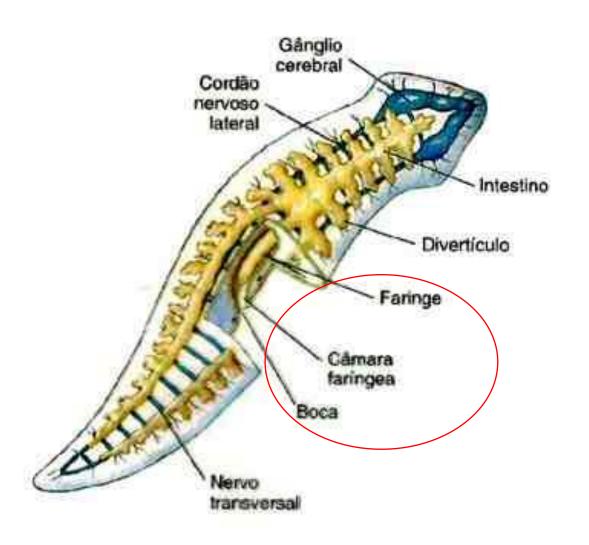
• Digestão exclusivamente intracelular, nos coanócitos e amebócitos.

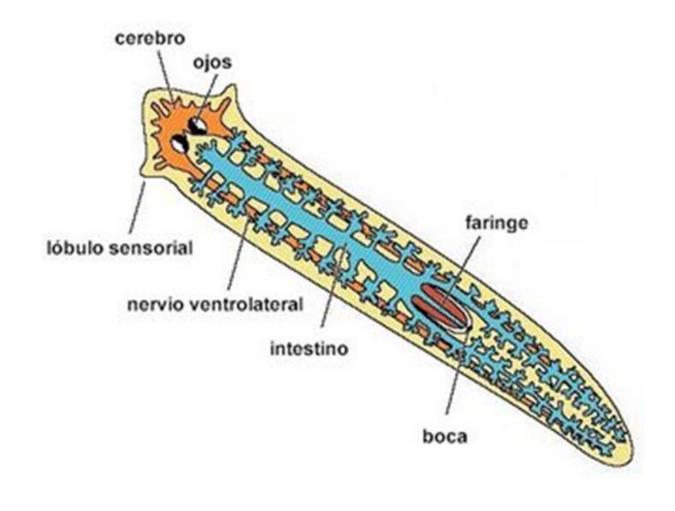




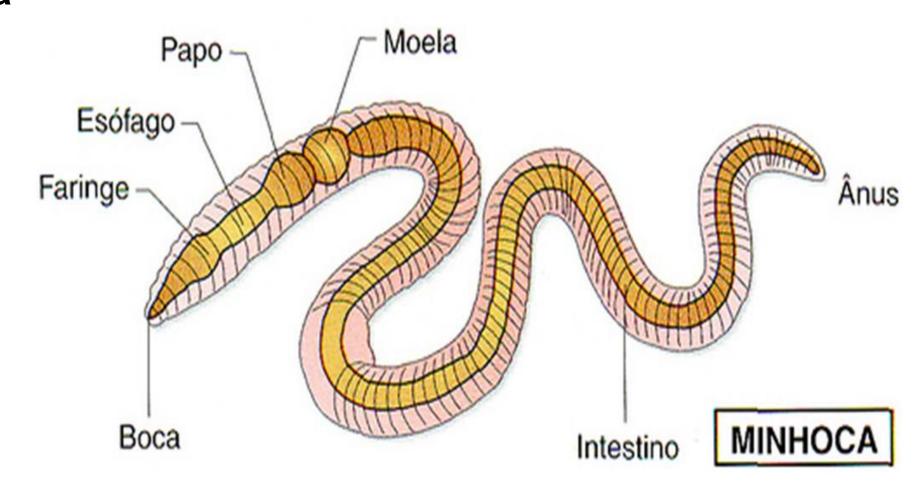


Planaria

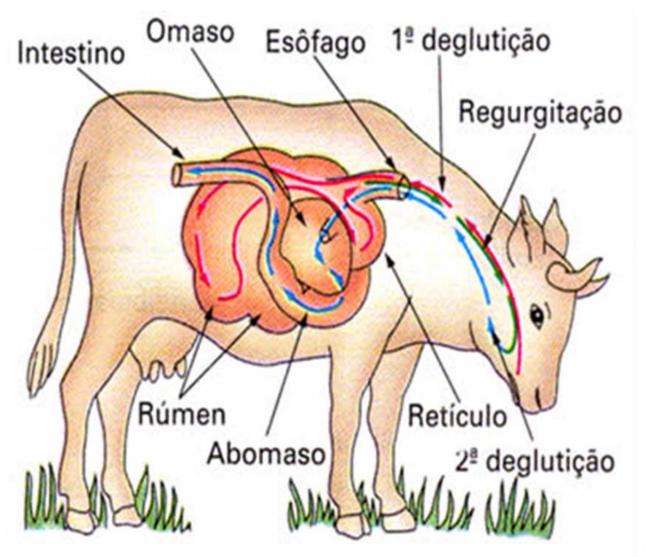




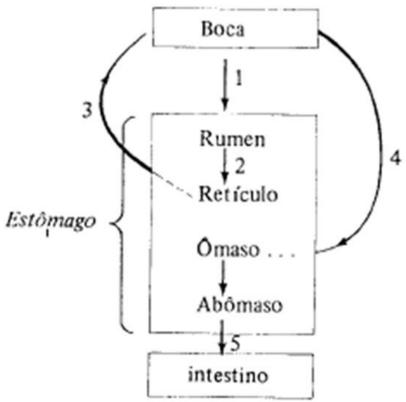
Minhoca

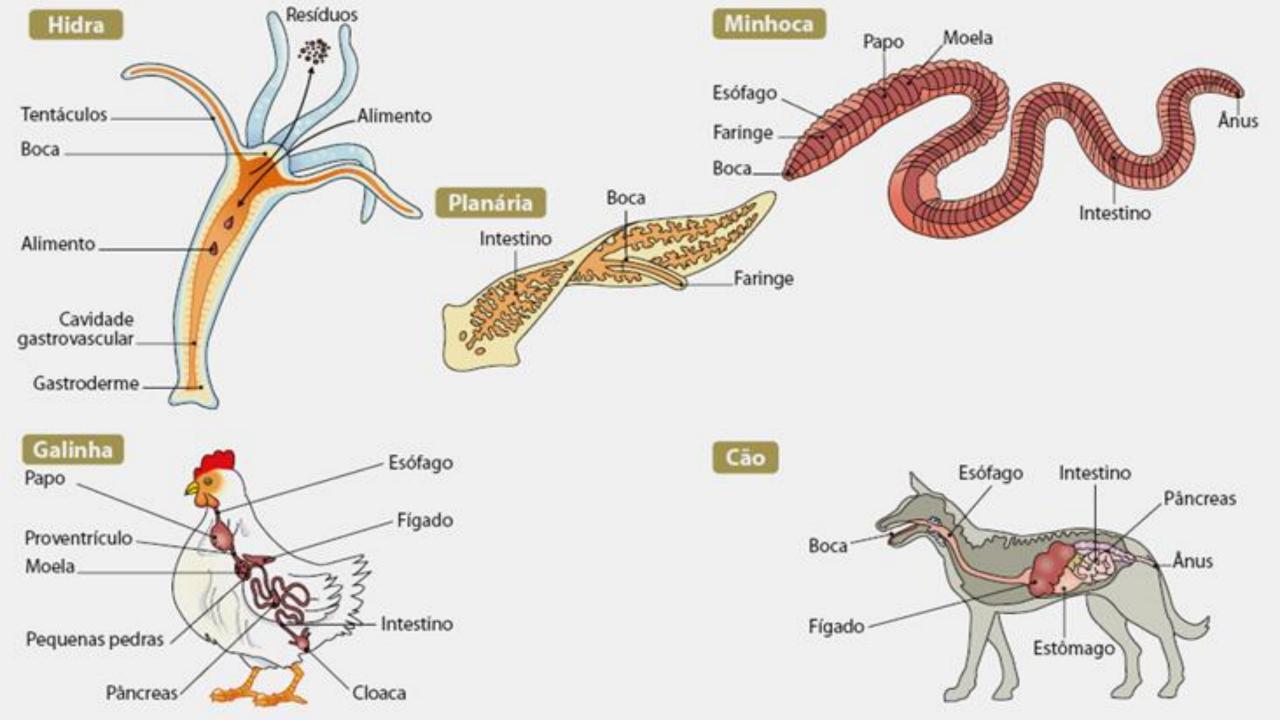


Boi

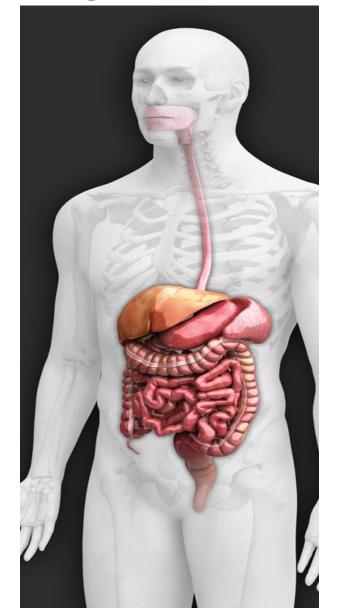


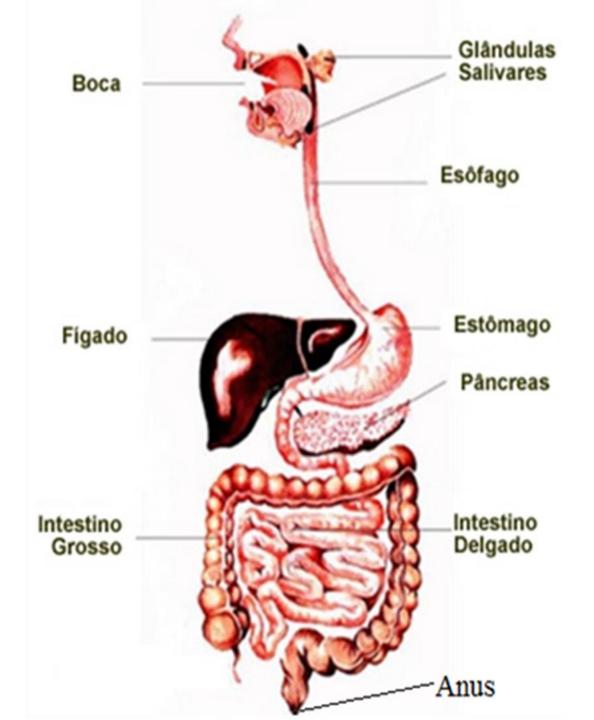
O percurso do alimento no tubo digestivo dos ruminantes





Sistema Digestivo Humano





# Tipos de Processos da digestão no homem

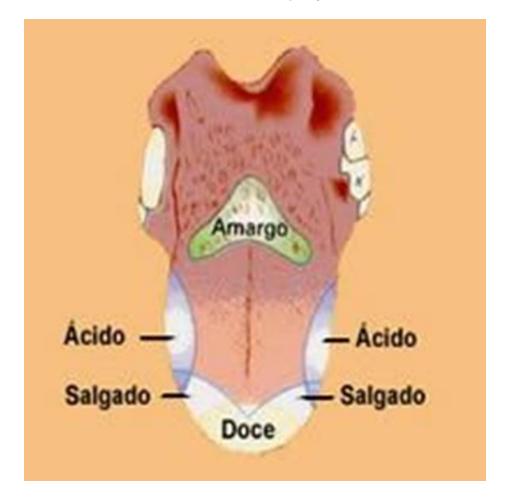
mastigação
deglutição
físicos
movimentos peristálticos
emulsificação de gorduras

químicos { hidrólise enzimática

#### **Boca**

Paladar (papilas gustativas – língua)

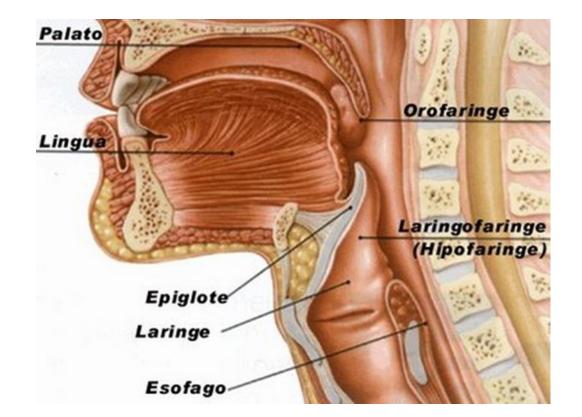
Mastigação





#### **Boca**

- Paladar (papilas gustativas língua)
- Mastigação
- Insalivação
- Início da digestão de amido
- Deglutição

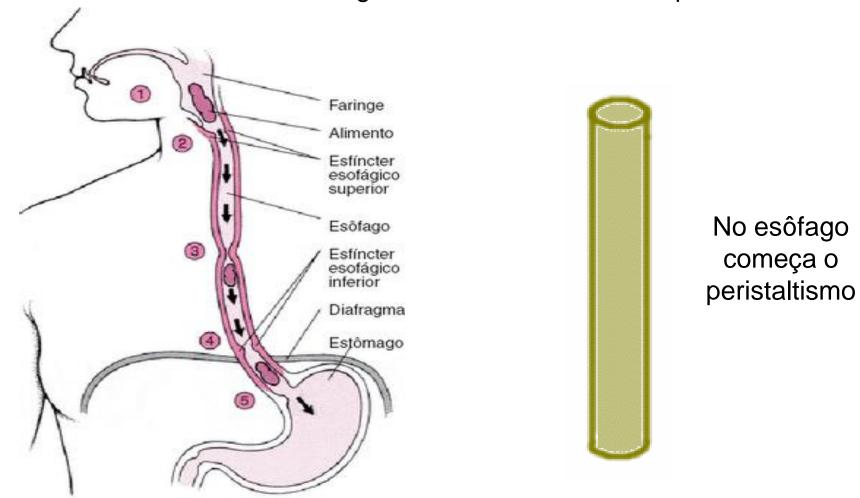


#### **Faringe**

• Auxilia na deglutição (contração muscular). Trata-se de um órgão também associado ao sistema respiratório. Como evitar que o alimento caia na laringe?

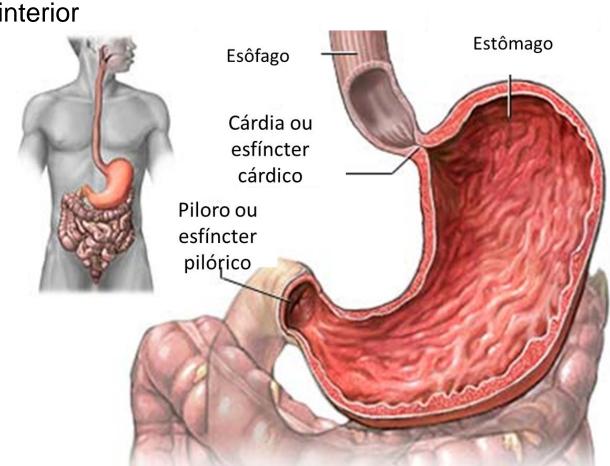
#### Esôfago

• Conduz o alimento até o estômago através de movimentos peristálticos



#### **Estômago**

- Estrutura em forma de bolsa
- Produz e secreta o suco gástrico em seu próprio interior
- Local de digestão de proteínas em pH ácido
- Formação do quimo (quimificação)



#### Intestino delgado

Dividido em duodeno, jejuno e íleo

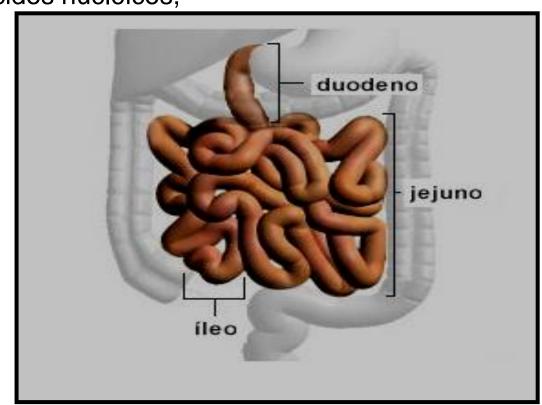
Recebe o suco pancreático e a bile (duodeno), além de produzir á própria secreção (suco entérico)

Local de digestão de amido, proteínas, lipídios, ácidos nucléicos,

peptídeos, dissacarídeos

Formação do quilo (quilificação)

Local da absorção dos nutrientes (vilosidades)



#### Intestino grosso

Absorção de H<sub>2</sub>O e formação das fezes

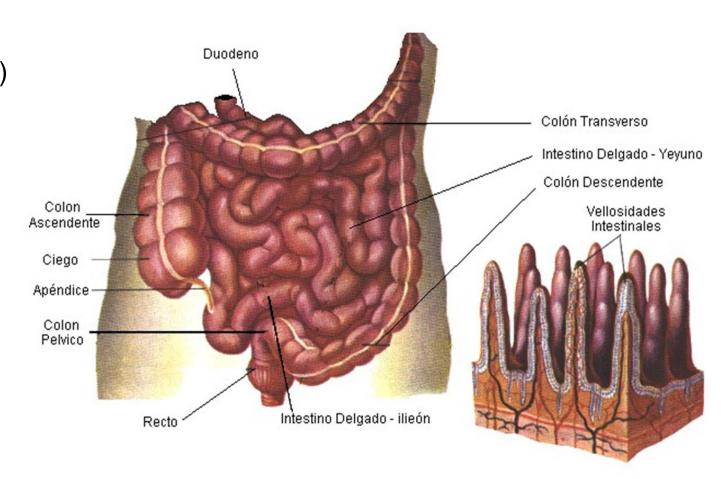
Produção de vitamina K e B<sub>12</sub> (bactérias)

#### Reto

Reflexo da defecação

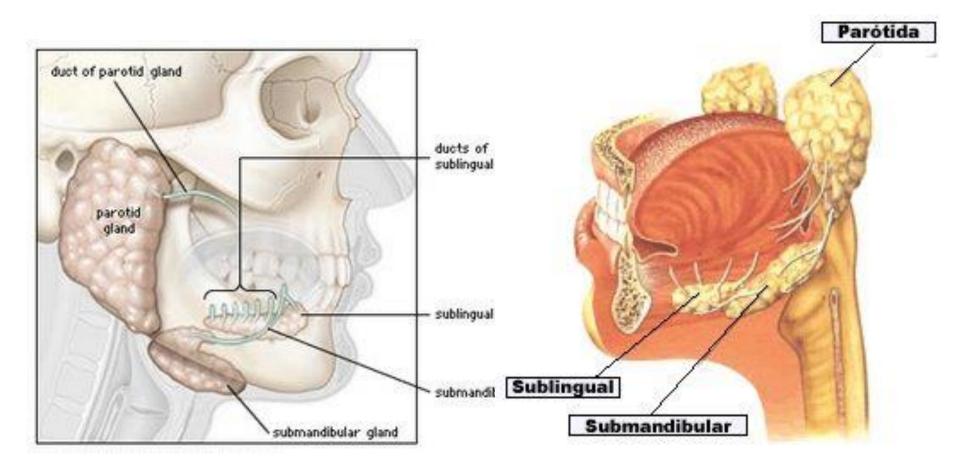
#### Ânus

Orifício de saída



#### Glândulas Anexas

• Salivares – produzem saliva

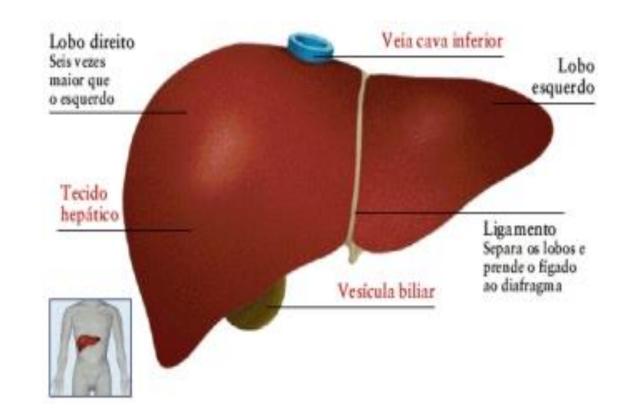


#### Glândulas Anexas

#### Fígado

#### Principais funções:

- produção da bile;
- armazenamento de glicogênio;
- produção de uréia;
- destruição de hemáceas mortas;
- desintoxicação do organismo

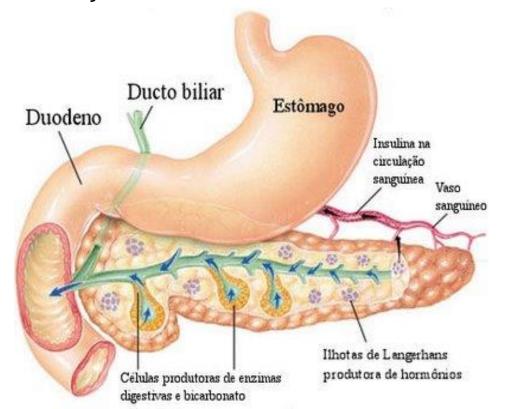


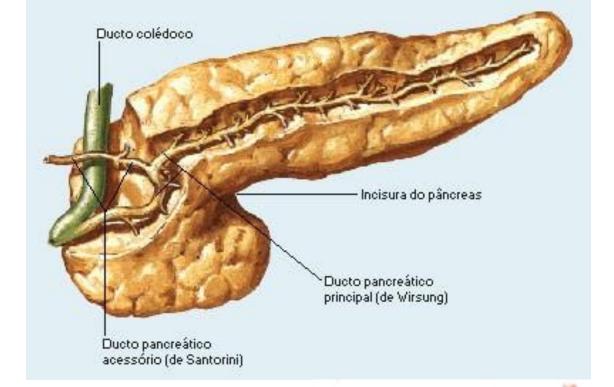
#### Glândulas Anexas

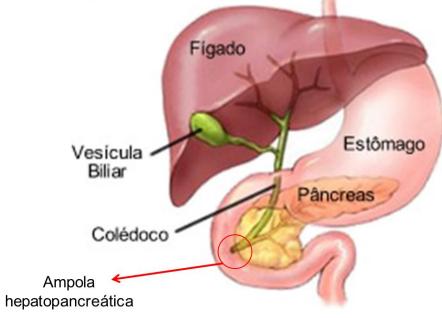
Pâncreas

#### Glândula anfícrina ou mista

- Função endócrina
- Função exócrina







## Secreções do Sistema Digestório

#### Saliva

Umidificação dos alimentos e Contém a enzima amilase salivar ou ptialina

## Suco gástrico

Contém ácido clorídrico (HCI - ação antimicrobiana e ativação de enzimas) e enzimas digestivas.

#### **Bile**

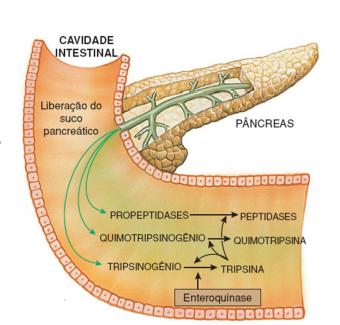
- Desintoxicação: produtos resultantes do metabolismo de diversas drogas (incluindo medicamentos), excesso de colesterol, bilirrubina, etc.
- A partir dos sais biliares promove a emulsificação de gorduras

## Suco pancreático

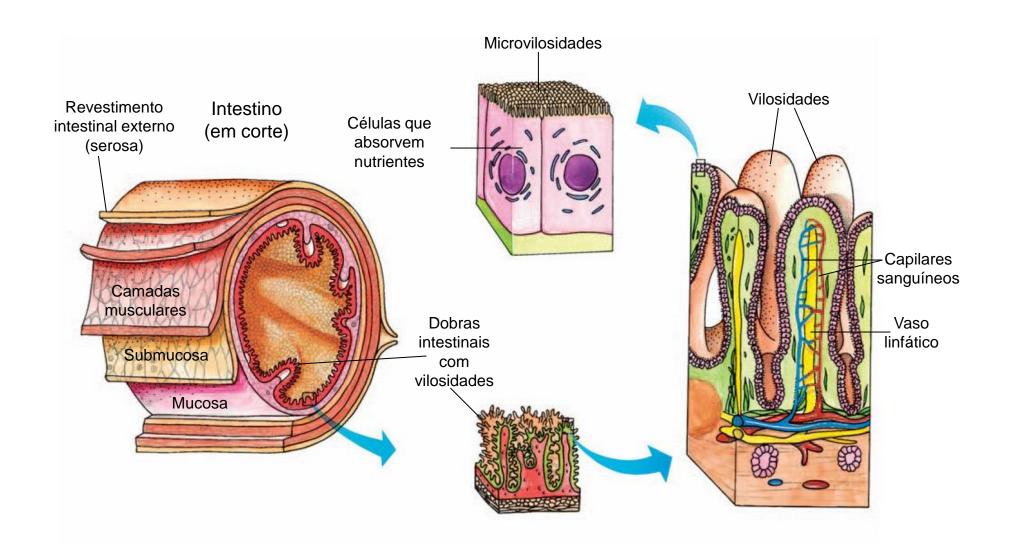
• Contém bicarbonato (neutralização do pH) e diversas enzimas digestivas

Enzimas do suco pancreático

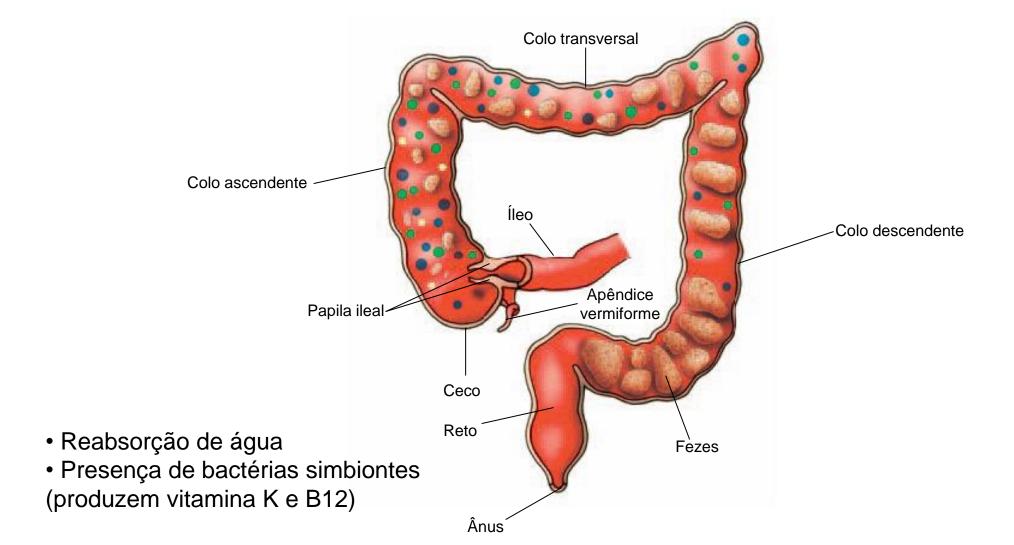
- Tripsina
- Quimotripsina
- Amilase pancreática
- Lipases
- Nucleases



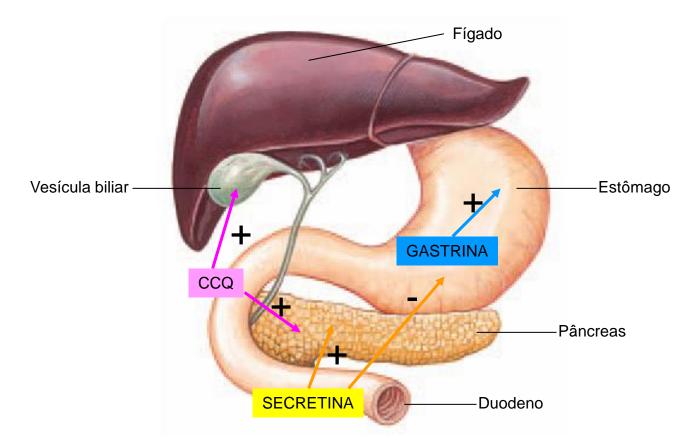
#### Absorção dos nutrientes



#### **Intestino Grosso**



#### Controle hormonal da digestão



- Gastrina: produzida pelo estômago, estimula a secreção do suco gástrico
- Secretina: produzida no intestino delgado, estimula a secreção de bicarbonato
- Colecistocinina: produzida pelo intestino delgado, estimula a liberação da bile e enzimas digestivas do pâncreas
- Enterogastrona: produzida pelo intestino delgado, inibe peristaltismo estomacal

# **ENZIMAS DIGESTIVAS**

Existem 4 tipos de enzimas digestivas:

- Proteases: digerem proteínas
- Carbohidrases: digerem carbohidratos
- Lipases: digerem lipidos (gorduras)
- Nucleases: (digerem ácidos nucleicos)

Enzima	Função	Local de accão	Substrato	Produto
Amilase	Digestão de carbohidratos	Boca, intestino delgado	Amido	Maltose
Lipase	Digestao de gorduras ou lipidos	Estomago e intestino delgado	Gorduras	Ácidos gordos e glicerol
Protease	Digestao de proteínas	Estomago e intestino delgado	Proteínas	Aminoácidos
Maltase	Digestão de carbohidratos	Boca, intestino delgado	Maltose	Glicose

# Acção das enzimas sobre os alimentos

Digestão de carbohidratos:

```
Amido Amílase Maltose Maltase Glicose
```

Digestão de proteínas:

```
Proteina Proteina aminoácidos
```

Digestão de gorduras:

```
Gordura Lipases → acidos gordos + glicerol
```

# Vitaminas e sais minerais

PRINCIPAIS VITAMINAS		PRINCIPAIS SAIS MINERAIS		
Vitaminas	Fontes	Sais minerais	Fontes	
Vitamina A	Cenoura, leite, ovo	Calcio	leite, sardinha,soja	
Vitamina B1	Feijao, carne, ovo	Ferro	matapa, feijao, carne	
Vitamina B2		lodo	sal de cozinha iodado	
Vitamina B3	Course figade leite	Fosforo	leite, carne, ovo	
Vitamina B6	Couve, figado, leite	Potassio	banana, tomate, frutras citricas	
Vitamina B12		Enxofre	cebola, carne, alho	
Vitamina C	laranja, ananas, couve, tomate	Sodio	Sal de cozinha iodado	
Vitamina D Figado, ovos, leite		Magnesio	Maca, verduras, soja	
Vitamina E	peixe, alface, oleo de amendoim	Selenio	tomate, milho	
Vitamina K	tomate, castanha	Zinco	carne, ovo, ervilha	

#### VITAMINAS

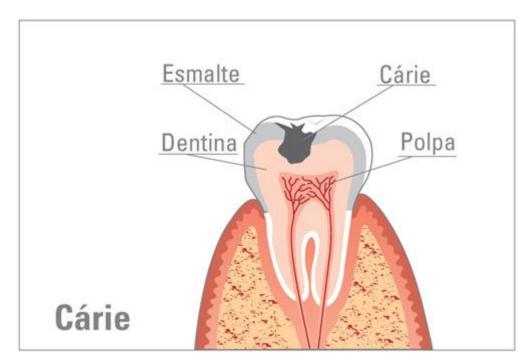






#### • Cáries:

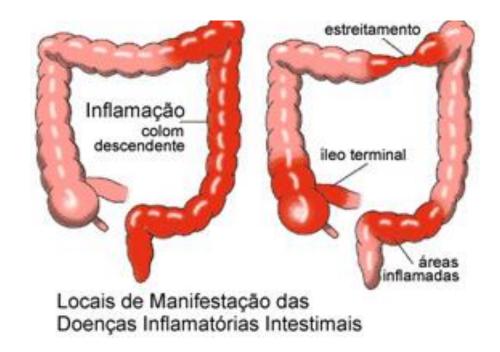
- A formação da cárie envolve o tipo de alimentação, a presença de bactérias constituintes da placa bacteriana, produção de ácidos a partir do metabolismo bacteriano e consequente deterioração do esmalte dental.



Esse quadro é evitável com o hábito da escovação e uso frequente do fio dental.

#### Infecção intestinal:

- Em geral decorrem da ingestão de alimentos contaminados por vírus, bactérias ou protozoários. Embora a saliva, que contém substâncias bactericidas, e o suco gástrico destruam a maior parte dos microrganismos ingeridos, alguns conseguem sobreviver e se multiplicar, ocasionando diversos tipos de infecções intestinais.
- Consultar o capítulo 26 quanto às principais doenças infecciosas que acometem o intestino e que são causadas por vírus, bactérias ou protozoários.



#### Vômito, diarreia e prisão de ventre:

- Vômito: contrações vigorosas da musculatura abdominal e do estômago que fazem o conteúdo estomacal subir pelo esôfago (daí o gosto ácido que é sentido). Em geral, isso ocorre em resposta à uma ingesta exagerada de alimento ou à ingestão de alimentos estragados.
- Diarreia: processo de eliminação rápida do conteúdo intestinal devido à infecções, nervosismo ou alergias. Com a transito intestinal muito acelerado, não há tempo para absorção da água, fazendo com que as fezes sejam liquefeitas. Isso resulta em perda excessiva de água e sais minerais, o que pode levar à desidratação. Costuma-se receitar a ingestão de soro caseiro para minimizar os efeitos da diarreia.



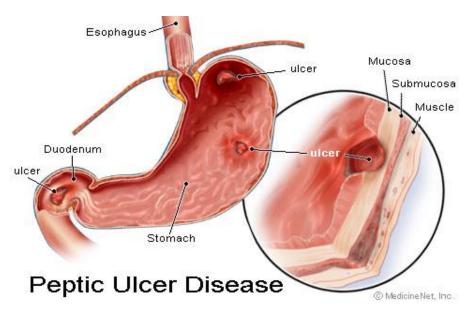
#### Vômito, diarreia e prisão de ventre:

- Vômito: contrações vigorosas da musculatura abdominal e do estômago que fazem o conteúdo estomacal subir pelo esôfago (daí o gosto ácido que é sentido). Em geral, isso ocorre em resposta à uma ingesta exagerada de alimento ou à ingestão de alimentos estragados.
- Diarreia: processo de eliminação rápida do conteúdo intestinal devido à infecções, nervosismo ou alergias. Com a transito intestinal muito acelerado, não há tempo para absorção da água, fazendo com que as fezes sejam liquefeitas. Isso resulta em perda excessiva de água e sais minerais, o que pode levar à desidratação. Costuma-se receitar a ingestão de soro caseiro para minimizar os efeitos da diarreia.
- Prisão de ventre ou constipação: redução do peristaltismo, ressecamento da massa fecal (o que dificulta a defecação). Normalmente, resulta de uma dieta pobre em fibras vegetais.
   Pode ser revertida com a ingestão das fibras ou, em casos mais graves, com o uso de laxantes prescritos por um médico.

#### • <u>Úlcera péptica:</u>

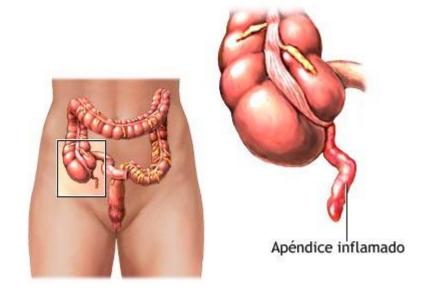
- Feridas na mucosa estomacal resultantes do efeito do HCI.
- A mucosa estomacal pode enfraquecer devido
   à: produção excessiva de suco gástrico
   decorrente de estresse emocional, alcoolismo,
   medicamento à base de ácido acetilsalicílico
- A bactéria Helicobacter pylori também esta fortemente associada a produção de úlceras pépticas. Essa bactéria é muito comum no estômago humano, mas seus efeitos nocivos são comuns em pessoas debilitadas.
- A evolução do quadro de úlcera péptica pode levar à hemorragias e inflamações do peritônio (peritonite), membrana que reveste as vísceras abdominais, podendo ocasionar a morte.
- O tratamento envolve o uso de antiácidos e antibióticos.





#### • Apendicite:

- Inflamação do apêndice vermiforme decorrente de acúmulo de alimentos e bactérias.
- Causa muita dor do lado direito do abdome e, quando diagnosticada, recomenda-se a remoção cirúrgica do apêndice inflamado.



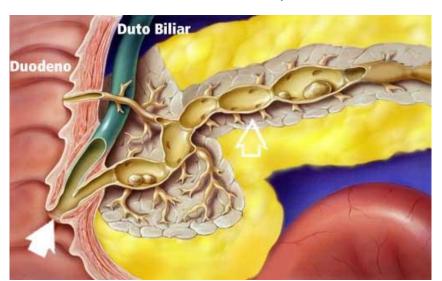


#### Câncer Intestinal:

- Muito comum em países desenvolvidos, tudo indica que resulta de uma dieta pobre em fibras alimentares e rica em alimentos industrializados. Tais alimentos são constituídos por substâncias potencialmente cancerígenas que formam os diversos tipos de aditivos.

#### • Pancreatite:

- Ocorre quando o pâncreas retém suco pancreático por tempo prolongado e suas enzimas atacam o próprio órgão. O alcoolismo esta associado a essa condição patológica, muitas vezes fatal, por alterar a estrutura e o metabolismo do pâncreas.



#### Cálculos vesiculares:

- Popularmente chamada de "pedra na vesícula", consiste na formação de pequenos cálculos ("pedras") resultantes do acúmulo de colesterol, constituinte da bile. Em condições normais, o colesterol, combinado com os sais biliares, forma um composto solúvel. Entretanto, certas condições fazem com que essa solubilidade diminua, formando os cálculos que podem bloquear o ducto biliar comum (ver imagem).
- Dietas ricas em gorduras aumentam as chances de desenvolver esse quadro clínico.

