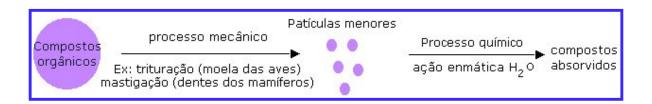
# Aula 9 Sistema digestório

Os alimentos fornecem nutrientes para construção de estruturas celulares e, ainda, liberação de energia para as atividades celulares.

A função da digestão é converter os alimentos orgânicos em componentes menores e solúveis, para serem mais bem absorvidos pelo organismo.

A fragmentação dos alimentos ocorre por processos mecânicos por mastigação (dentes dos vertebrados) e por trituração (moela das aves).

Após a fragmentação, as partículas menores sofrem tratamento químico, através da ação das enzimas, em presença da água.



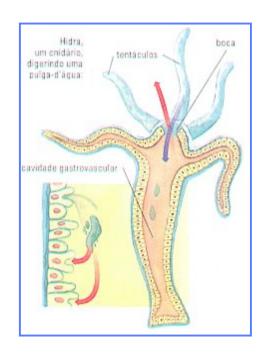
Hidrólise enzimática: ação das enzimas em presença da água.

Nutrientes	Enzimas	Partícula Absorvível
Amidos Proteínas Ácidos nucléicos (DNA ou RNA)	Amilase Proteinase DNA-ase/ RNA-ase	Monossacarídeos Aminoácidos Nucleotídeos
Lipídeos Vitaminas, água e sais	Lipase	Ácido graxos e glicerol Não sofrem digestão

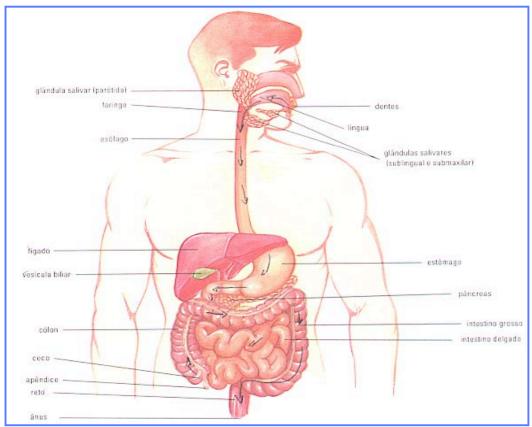
## Tipo de digestão



Intracelular – Ameba



#### Extracelular e intracelular - Hidra

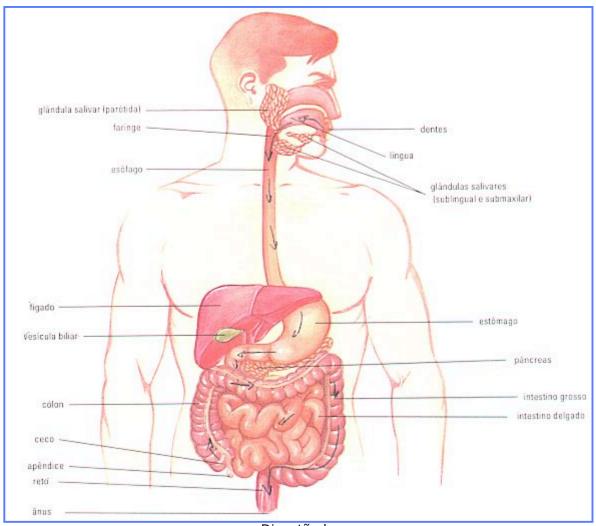


Extracelular - Homem

### Digestão humana

No homem, os alimentos são digeridos ao longo do tubo digestório (extracelular), passando por transformações físicas e químicas.

Controle da transformação	Transformações sofridas pelos alimentos		
Sistema nervoso voluntário e involuntário	Físicas (mecânicos)	Mastigação (boca) Deglutição (boca) Movimentos peristálticos	
Sistema nervoso e	Química	Enzimáticas	



Digestão humana

O tubo digestório é constituído por boca, faringe, esôfago, estômago, intestino (delgado e grosso).

A digestão química na boca é devido à ação das enzimas da saliva. A principal enzima da saliva é a ptialina (amilase salivar), ela acelera a hidrólise de polissacarídeos (amido e derivados). Posteriormente, o alimento passa pela faringe, atinge o esôfago e chega ao estômago, empurrado pelos movimentos peristálticos.

No estômago, o alimento sofre a ação da pepsina principal enzima do suco gástrico. A pepsina é produzida na forma inativa de pepsinogênio, que é ativado pelo HCl (ácido clorídrico). Esta enzima digere as proteínas. Para lubrificação do bolo alimentar e proteção da parede estomacal contra a ação das enzimas e do HCl, ocorre a produção do muco.

Saindo do estômago, o bolo alimentar termina a digestão no intestino delgado, onde recebe a ação do suco pancreático, da bile e do suco entérico.

O suco pancreático é produzido e secretado pelo pâncreas, rico em enzimas.

A bile é produzida pelo fígado e armazenada na vesícula biliar. Não apresenta enzimas; possui sais biliares que emulsionam as gorduras.

Emulsificação das gorduras: age como detergente nas gorduras, preparando-a para a ação enzimática.

O suco entérico é produzido no intestino, rico em enzimas, e contém muco, cujo papel é a proteção da parede intestinal contra uma autodigestão.

A secreção dos sucos digestórios é controlada pelo sistema nervoso e hormonal. Abaixo, os hormônios que participam desse controle:

Sucos digestórios	Controle hormonal
Saliva	
Gástrico	Hormônio: gastrina (estimulante) enterogastrona (inibidor)
Pancreático	Hormônio: secretina (estimulante)
Entérico	Hormônio: secretina (estimulante
Bile	Hormônio: colecistoquinina (estimulante)

Os produtos finais da digestão serão absorvidos pela mucosa do intestino. Do intestino, o sangue rico em nutrientes é levado para o fígado (desintoxicação) e, posteriormente, para a circulação geral.

Secreção digestiva	рН	Órgão Produtor	Local de atuação	Enzima	Ação
Saliva	Neutro	Glândulas salivares	Воса	Amilase salivar (ptialina)	Amido→ maltose
Suco gástrico	Ácido	Estômago	Estômago	Pepsina	Proteínas → peptídios menores
Bile (armazenada na vesícula biliar)	Básico	Fígado	Intestino delgado	Nenhuma (apenas sais biliares)	Emulsificação das gorduras
Suco pancreático	Básico	Pâncreas	Intestino delgado	Tripsina (tripsinogênio → tripsina	Proteínas → peptídios menores
				Amilase pancreática	Amido → maltose
Suco	Básico	Pâncreas	Intestino	Lipase pancreática	Triacilgliceróis → glicerol + ácidos graxos
pancreático			delgado	Ribonuclease	RNA → ribonucleotídeos
				Desoxirribonuclease	DNA → desoxirribonucleotídeos
				Enteroquinase	Tripsinogênio → tripsina
				Maltase	Maltose → glicose + glicose
Suco entérico	Neutro	Intestino delgado	Intestino delgado	Sacarase	Sacarose → glicose + frutose
				Lactase	Lactose → glicose + galactose
				Peptidases	Peptídios → amino- ácidos

#### **Exercícios**

1) (UNESP) – Um técnico de laboratório colocou separadamente, em seis tubos de ensaio, soluções de amido, de proteína, juntamente com suas respectivas enzimas digestivas. As soluções apresentavam diferentes índices de PH e diferentes temperaturas, de acordo com a tabela seguinte:

Tubo	PH	Temperatura °C
I	2	20
II	7	40
III	8	80
IV	2	40
V	8	20
VI	7	80

Passados alguns minutos, observou-se a ocorrência do processo digestivo. A digestão do amido e a digestão da proteína ocorreram, respectivamente, nos tubos:

- a) I e III
- c) II e IV
- e) II e IV

- b) IV e VI
- d) IV e V
- 2) (UFSCar) Considere as quatro frases seguintes:
  - I. Enzimas são proteínas que atuam como catalisadores de reações químicas.
  - Cada reação química que ocorre em um ser vivo, geralmente, é catalisada por um tipo de enzima.

- III. A velocidade de uma reação enzimática independe de fatores como temperatura e PH do meio.
- IV. As enzimas sofrem um enorme processo de desgaste durante a reação química da qual participam.

#### São verdadeiras as frases:

a) I e III, apenas

b) III e IV, apenas

c) I e II, apenas

d) I, II e IV apenas

- e) I, II e IV, apenas
- 3) Células animais, quando privadas de alimento, passam a degradar a si mesma como fonte de matéria-prima para sobreviver. A organela citoplasmática diretamente responsável por essa degradação é:
  - a) o aparelho de Golgi.
  - b) o centríolo.
  - c) o lisossomo.
  - d) a mitocôndria.
  - e) o ribossomo.
  - 4) Ao comermos um sanduíche de pão, manteiga e bife, a digestão do :
  - a) bife inicia-se na boca, a do pão, no estômago, sendo papel do fígado produzir a bile que facilita a digestão das gorduras da manteiga;
  - b) bife inicia-se na boca, a do pão, no estômago, sendo papel do fígado produzir a bile, que contém enzimas que digerem gorduras da manteiga;
  - c) pão inicia-se na boca, a do bife, no estômago, sendo papel do fígado produzir a bile que facilita a digestão das gorduras da manteiga;
  - d) pão inicia-se na boca, a do bife, no estômago, sendo papel do fígado produzir a bile, que contém enzimas que completam a digestão do pão, do bife e das gorduras da manteiga;
  - e) pão e a do bife iniciam-se no estômago, sendo as gorduras da manteiga digeridas pela bile produzida no fígado.
  - 5) (FUVEST) Em que região do tubo digestório humano ocorre a digestão do amido? Onde são produzidas as amilases que atuam nesse processo?

### Resolução dos exercícios

Resposta do exercício 1: C

Resposta do exercício 2: C

Resposta do exercício 3: C

Resposta do exercício 4: **C** 

Resposta do exercício 5: A digestão do pão, inicia-se na boca pela enzima amilase (ptialina) e termina no intestino pela ação da amilase pancreática e entérica.