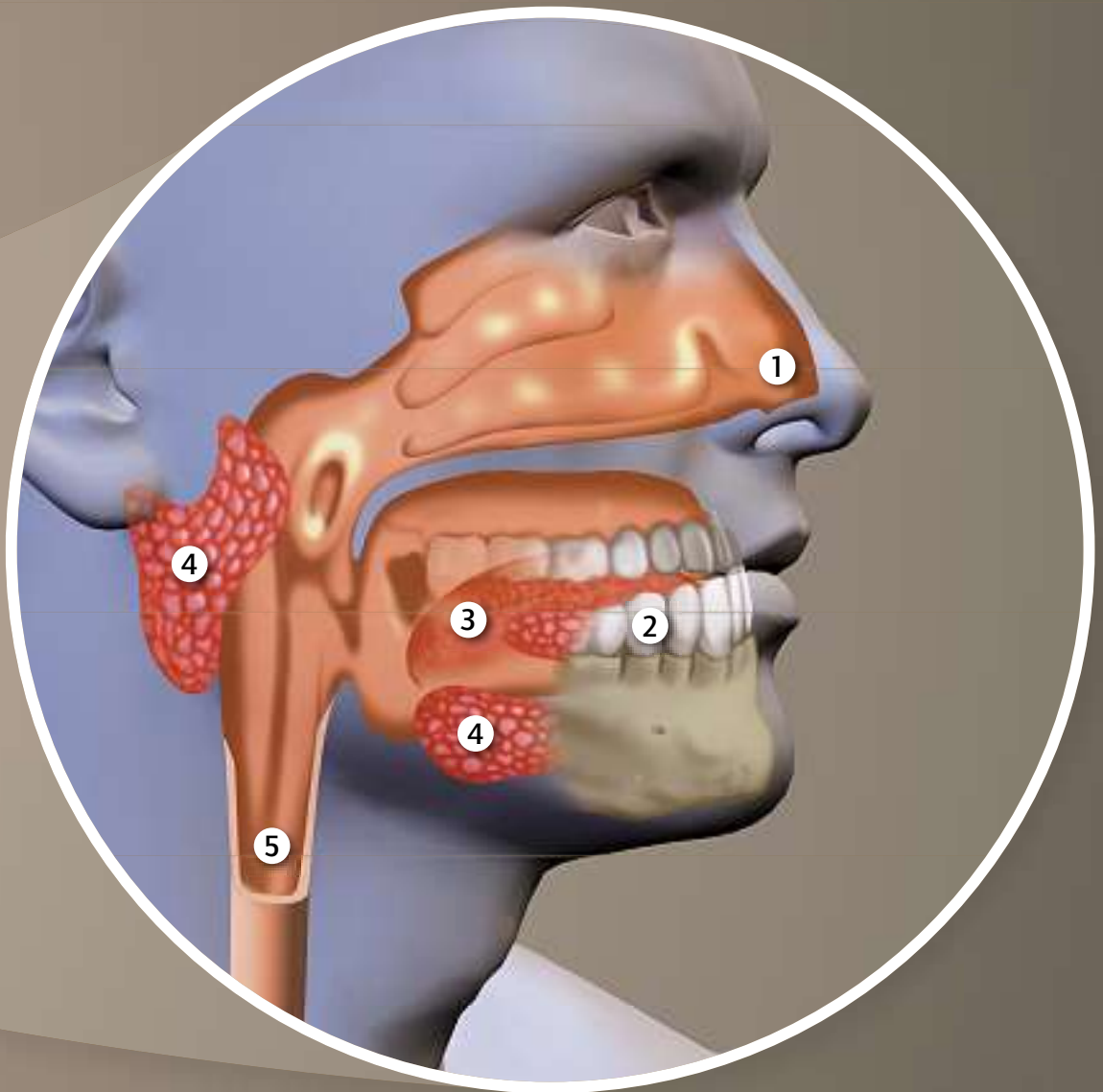


Série digestion – 1<sup>re</sup> partie

## Le broyage des aliments, point de départ de la digestion des glucides



Notre alimentation est constituée pour l'essentiel d'eau, de glucides, de protéines et de graisse. Avant même que nous n'en absorbions la première bouchée, notre nez en perçoit l'odeur. Celle-ci constitue un signal qui déclenche la production de sucs digestifs et de salive. Les aliments sont broyés mécaniquement par la mastication. La salive imprègne le bol alimentaire, le rendant souple et facile à avaler. D'autre part, la salive contient une enzyme, l'amylase, qui scinde une partie de l'amidon (un glucide) en molécules plus petites. C'est la raison pour laquelle le pain prend une saveur sucrée si on le mastique suffisamment longtemps. La langue repousse le bol vers l'arrière, déclenchant ainsi le réflexe de déglutition, et les aliments parviennent dans l'œsophage.



- |   |                                      |   |
|---|--------------------------------------|---|
| 1 | Le nez                               | Les odeurs alimentaires stimulent la production de sucs digestifs, de salive et d'hormones du métabolisme.  |
| 2 | Les dents                            | Elles broient les aliments.   |
| 3 | La langue et ses papilles gustatives | Les goûts reconnus par les papilles gustatives stimulent la production de sucs digestifs, de salive et d'hormones du métabolisme.                                 |
| 4 | Les glandes salivaires               | Elles produisent la salive qui ramollit le bol alimentaire pour permettre sa déglutition. Les enzymes contenues dans la salive débutent la digestion de l'amidon. |
| 5 | L'œsophage                           | Il achemine le bol alimentaire vers l'estomac.  |