

Série digestion – 2^e partie

Mélange du bol alimentaire, démarrage de la digestion des protéines

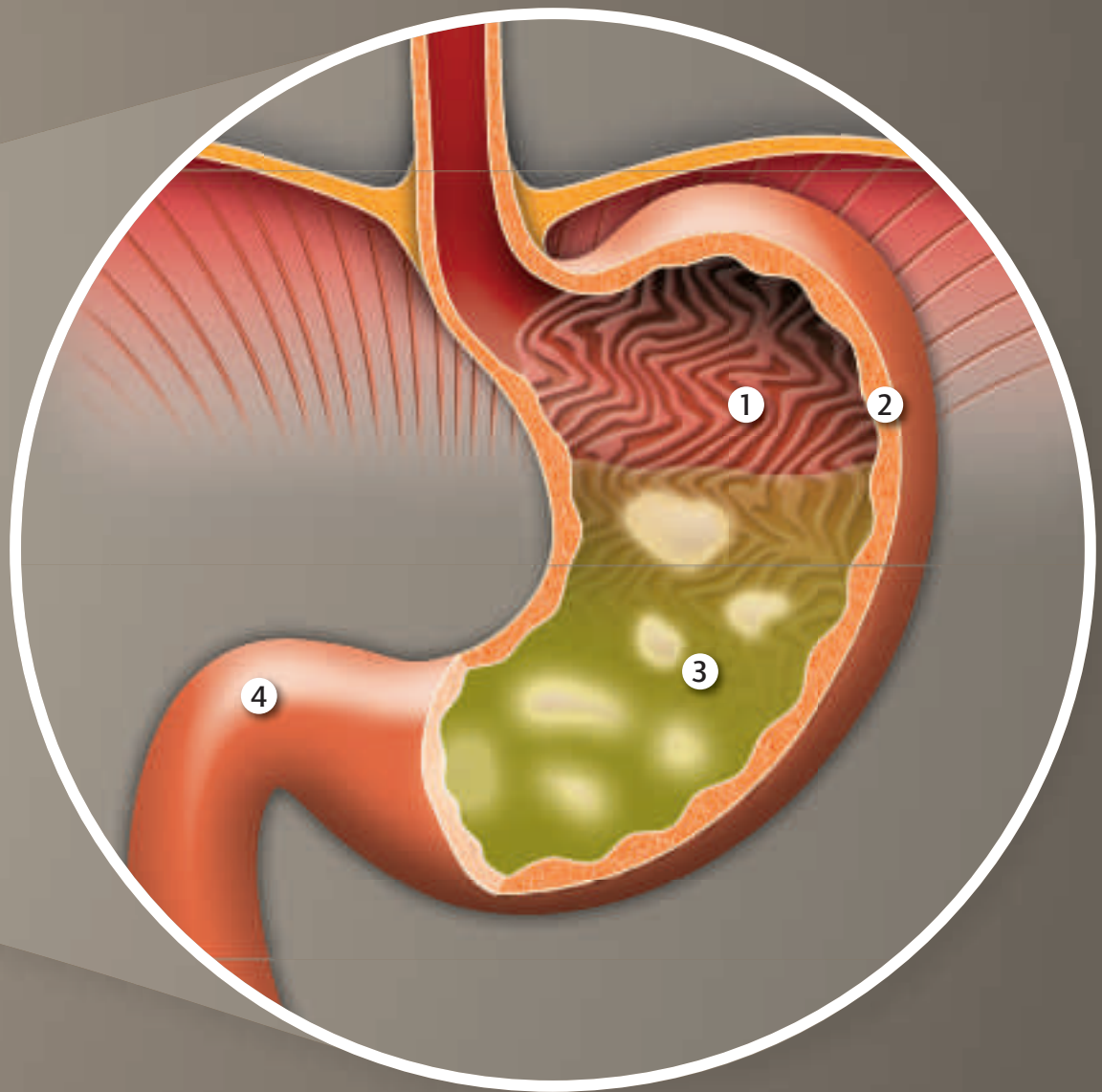


L'œsophage est un conduit musculaire d'une longueur de 25 à 30 cm au travers duquel passe le bol alimentaire jusqu'à l'estomac.

La muqueuse de l'estomac sécrète du suc gastrique, très acide, qui tue une grande partie des bactéries du bol alimentaire et divise les protéines en plus petites molécules.

Dans l'estomac, le bol alimentaire est agité de ci, de là pour bien se mélanger.

Le temps que le bol alimentaire reste dans l'estomac dépend de sa composition. Les aliments riches en glucides comme le pain et les pâtes traversent plus rapidement l'estomac que ceux riches en protéines, comme la viande. Les aliments riches en graisses y restent le plus longtemps. De surcroît, l'estomac produit ce que l'on appelle le facteur intrinsèque nécessaire à l'absorption de la vitamine B₁₂ dans l'intestin grêle.



- | | | |
|---|-----------------------|--|
| 1 | Muqueuse de l'estomac | Elle produit chaque jour 2 à 3 litres de suc gastrique avec des valeurs de pH allant de 1,5 à 2 ainsi qu'une mucosité qui protège la paroi stomacale de sa destruction par le suc gastrique. |
| 2 | Musculature stomacale | Elle mélange le bol alimentaire. |
| 3 | Suc gastrique | Il tue la plus grande partie des bactéries contenues dans les aliments et divise les protéines grâce à une enzyme, la pepsine. |
| 4 | Le pylore | C'est l'orifice par lequel le bol alimentaire entre dans le duodénum. |