

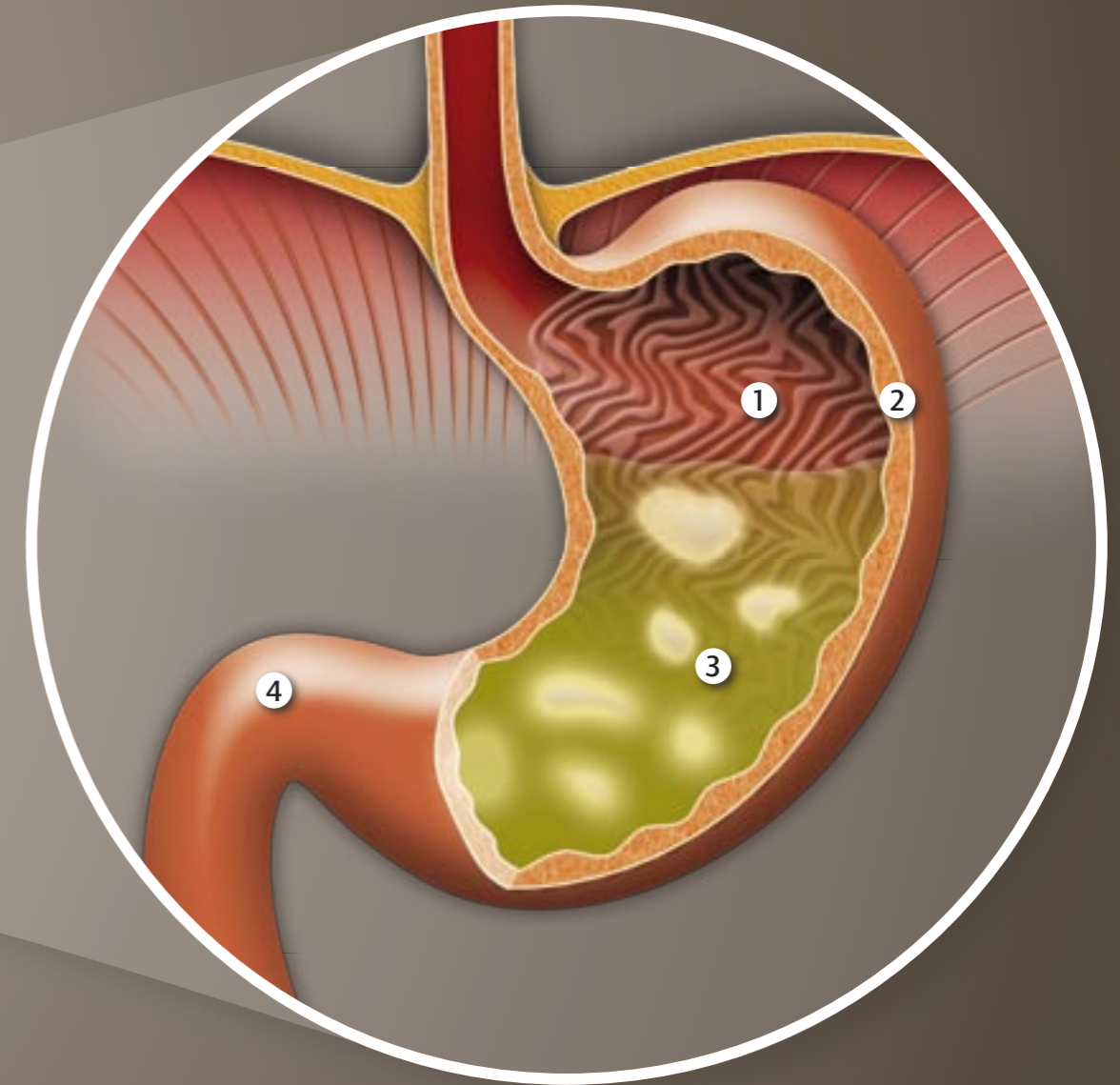
Durchmischung des Nahrungsbreis, Start der Eiweissverdauung



Die Speiseröhre ist ein muskulöser Schlauch von 25–30 cm Länge, der den Speisebrei in den Magen transportiert.

Die Magenschleimhaut produziert Magensaft. Dieser ist stark sauer, tötet den Grossteil der Bakterien im Speisebrei ab und spaltet Eiweisse in kleinere Moleküle.

Der Speisebrei wird im Magen hin- und herbewegt und so durchmischt. Die Verweildauer des Speisebreis im Magen ist abhängig von der Zusammensetzung der Nahrung. Kohlenhydratreiche Speisen wie Brot oder Teigwaren passieren den Magen schneller als eiweissreiche Lebensmittel wie Fleisch. Fettreiche Nahrungsmittel bleiben am längsten im Magen. Zusätzlich produziert der Magen den sogenannten Intrinsic Factor, der für die Aufnahme von Vitamin B₁₂ im Dünndarm notwendig ist.



- | | | |
|---|-------------------------|---|
| 1 | Magenschleimhaut | bildet täglich 2–3 Liter Magensaft mit einem pH-Wert von 1,5–2 sowie Schleim, der die Magenwand vor der Zerstörung durch den Magensaft schützt. |
| 2 | Magenmuskulatur | durchmischt den Speisebrei |
| 3 | Magensaft | tötet den Grossteil der Bakterien in der Nahrung ab
spaltet durch das Enzym Pepsin die Proteine |
| 4 | Magenausgang «Pfortner» | gibt den Speisebrei portionenweise in den Zwölffingerdarm ab. |