

4. Le système digestif

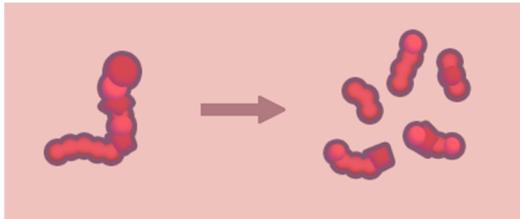
4.2 Les étapes de la digestion

4.2.6

L'estomac

GLANDES GASTRIQUES

L'estomac possède des glandes gastriques qui sont intégrées à sa paroi. Ces glandes sécrètent du suc gastrique très acide qui dissout les nutriments. Le suc gastrique contient l'**acide chlorhydrique** qui acidifie les aliments et détruit une partie des bactéries présentes dans l'estomac. Il contient aussi de nombreuses **enzymes**, qui permettent de déclencher des réactions chimiques.



Il y a par exemple la **pepsine** qui dégrade les **protéines** en petites **chaînes d'acides aminés**, qu'on appelle **peptides**.

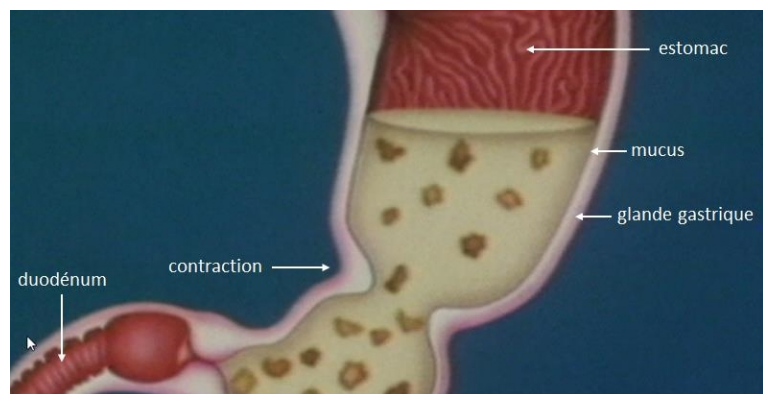


On peut aussi mentionner la **lipase gastrique** qui a pour rôle principal de s'attaquer aux **lipides complexes**, et de les transformer en **lipides simples**.

La paroi de l'estomac est tapissée d'un gel que l'on appelle **mucus**. Ce gel le protège contre l'acidité du suc gastrique, car sans lui, l'estomac pourrait s'auto-digérer ! Après avoir vomi, on ressent d'ailleurs une brûlure dans la gorge. C'est justement à cause de l'acidité du suc gastrique.

BRASSAGE

Les parois de l'estomac peuvent se contracter. C'est un mouvement mécanique que l'on appelle le **brassage**. Ces contractions permettent de bien mélanger le bol alimentaire avec le suc gastrique.



Le **bol alimentaire** se transforme en une sorte de bouillie qu'on appelle le **chyme**. C'est une matière très acide où une partie des nutriments complexes sont transformés en nutriments plus simples. Le contenu de l'estomac se déverse de façon continue dans le duodénum. Dans certains cas, le chyme peut rester dans l'estomac jusqu'à 3 ou 4 heures.

GLANDES GASTRIQUES DANS DIGESTIX



Dans DIGESTIX, les dispositifs digestifs associés à l'estomac sont les glandes gastriques et le brassage. Dans le jeu, les glandes gastriques ont deux cibles. Elles transforment les protéines en petites chaînes d'acides aminés, et les lipides complexes en lipides simples.
