

Alveeskljer

Of buikspeekselkljer, orgaan dat alveessap voor de vertering maakt en de hormonen insuline en glucagon.

alveessap

Sap gevormd door de alveeskljer.

amylase

Enzym dat zetmeel afbreekt.

ascorbinezuur

Vitamine C.

ballaststof

Stof in plantaardig voedsel, die niet door verteringsappen wordt afgebroken, vooral cellulose.

cholesterol

Tot de sterolen behorende vetachtige stof, die in de meeste dierlijke weefsels en lichaamsvloeistoffen voorkomt en een bestanddeel is van dierlijke celmembranen.

darmsap

Sap dat wordt gevormd in de klieren in de wand van de dunne darm. Dit sap bevat o.a. maltase, sacharase, lactase en tri- en dipeptidasen.

dipeptide

Stof waarvan elk molecuul bestaat uit twee aminozuureenheden. Een dipeptide ontstaat uit twee aminozuren door condensatie.

disacharide

Een stof waarvan elk molecuul bestaat uit twee monosacharide-eenheden, ontstaan door condensatie van twee monosachariden.

enzym

Biokatalysator. Organische stof die stofwisselingsprocessen versnelt zonder zelf verbruikt te worden.

schriftelijke oefentoets enzymen en pigmenten van biodoen.

essentiële aminozuren

Aminozuren die niet in het lichaam uit andere aminozuren kunnen worden gevormd. Deze aminozuren moeten in het voedsel aanwezig zijn.

essentiële vetzuren

Bepaalde omverzadigde vetzuren die niet in het lichaam kunnen worden gemaakt uit andere organische stoffen. Deze vetzuren moeten in het voedsel voorkomen.

gal

Afscheidingsproduct van de lever, dat een mengsel is van o.a. galzure zouten. Deze galzouten emulgeren vetten en bevorderen de vertering van vetten.

hart- en vaatziekten

Aandoeningen waarbij de bloedsomloop belemmerd wordt, bijv. Atherosklerose (aderverkalking). >.

Hart- en vaatziekte van Natuurinformatie.

lactase

Enzym dat lactose splitst.

lactose

Melksuiker.

lever

Orgaan in de buikholte dat bij vele processen betrokken is o.a. vertering, stofwisseling, bloedvorming en afbraak en uitscheiding.

lipase

Vetsplitsend enzym.

lipide

Lipide of vet is een organische stof die is opgebouwd uit glycerol en vetzuren. Eer bestaan mono-, di-, en triglyceriden, fosfolipiden, glycolipiden.

maagportier

Maagportier of pylorus is de kringspier tussen de maag en de twaalfvingerige darm. De maagportier werkt o.i.v. de pH in de twaalfvingerige darm. De maagportier laat een klein beetje van de voedselbrij door naar de twaalfvingerige darm.

maagsap

Sap dat geproduceerd wordt door de klieren in de maagwand. maagsap bevat o.a. zoutzuur, pepsine en renine.

maagsapklier

Klier in de wand van de maag, die maagsap produceert.

maltase

Enzym dat maltose splitst.

monosacharide

Suikers met een ringstructuur in het molecuul, veelal met vijf of zes C-atomen, zoals glucose, fructose en ribose. Uit monosachariden worden di- en polysachariden opgebouwd.

olie

Vloeibaar vet, vooral veel vet met onverzadigde vetzuren bevattend.

pancreas

Alvleesklier (buispeekselklier) - orgaan dat alvleessap voor de vertering maakt en de hormonen insuline en glucagon.

pepsine

Een eiwitsplitsend enzym dat een laag pH-optimum heeft en meestal in de maagwand wordt geproduceerd.

pepsinogeen

Het inactieve pro-enzym van pepsine.

Internet snelkoppeling

peptase

Een eiwitsplitsend enzym dat een laag pH-optimum heeft en meestal in de maagwand wordt geproduceerd.

peptidase

Enzym dat di- en tripeptiden splitst.

peristaltiek

Golvende afwisselende samentrekking van lengte- en kringspijeren van de darm en andere holle organen.

polypeptide

Verbinding die opgebouwd is uit veel aminozuur-eenheden. Bepaalde enzymen splitsen eiwitten tot polypeptiden.

polysacharide

Verbindingen waarvan elk molecuul bestaat uit veel monosacharide-eenheden.

poortaderstelsel

Stelsel van bloedvaten, waarin het bloed wordt vervoerd naar de lever vanuit maagwand, darmwand en alvleesklier. De poortader bevat zuurstofarm bloed.

protease

Eiwitsplitsend enzym.

proteïne

proteïne of eiwit is een stof waarvan elk molecuul is opgebouwd uit veel aminozuur-eenheden.

rectum

Eind- oftewel endeldarm.

sacharase

Enzym dat sacharose splitst.

sacharide

Koolhydraat, algemene naam voor een stof met de formule $C_n(H_2O)_m$. Er zijn monosachariden, disachariden en polysachariden.

sacharose

Een disacharide waarvan elk molecuul bestaat uit een glucose-eenheid en een fructose-eenheid.

slikreflex

Reflex die optreedt doordat met de tong voedsel naar de keelholte wordt geduwd. Bij de slikreflex wordt de neusholte afgesloten door de huig en de luchtpijp door het strotklepje.

trypsine

Verzamelnaam voor de proteasen in het alvleessap.

trypsinogeen

Inactief pro-enzym van trypsine.

vertering

Omzetting van stoffen in stoffen met kleinere moleculen, die een celmembraan kunnen passeren.

Schriftelijke oefentoets voeding en vertering van bidoen.

verteringsenzym

Enzym dat bij de vertering betrokken is.

verzadigd vetzuur

Vetzuur, waarbij de C-atomen door enkele bindingen met elkaar verbonden zijn.

vet

Verbinding waarvan elk molecuul ontstaat door condensatie van een glycerolmolecuul en drie vetzuurmoleculen.

vitamine

Stof die ervoor zorgt dat men gezond blijft. Vitaminen of de voorlopers ervan, provitaminen moeten in kleine hoeveelheden in het voedsel aanwezig zijn.

voeding

1. Opname van voedsel door een organisme of door een cel

2. Gezamenlijke voedingsstoffen voor een organisme of een cel, voedsel.

Schriftelijke oefentoets voeding en vertering van bidoen.

voedingsmiddel

Alles wat gegeten of gedronken wordt.

voedingsstof

Bruikbare bestanddeel van het voedsel. Voedingstoffen worden opgenomen door een organisme of een cel of verteerd tot stoffen die kunnen worden opgenomen.

voedingsvezel

Verzamelnaam voor stoffen in plantaardig voedsel, die niet door menselijke enzymen kunnen worden afgebroken, bestaande uit de celwanden.

voedselopname

1. Opname van voedsel in de mond
2. Opname van voedsel in het bloed.

voedselvertering

Omzetting van stoffen in stoffen met kleinere moleculen, die een celmembraan kunnen passeren.

Schriftelijke oefentoets voeding en vertering van biodoen.

zetmeel

Polysacharide, ontstaan door condensatie van glucose, is een reservestof voor energie.

zout

1. Keukenzout
2. Verbinding die evenals keukenzout bestaat uit een metaal - en een zuurrest.

zout, galzuur

Zout, dat bij de afbraak van cholesterol gevormd is en een bestanddeel van de gal is. Galzure zouten zorgen voor het emulgeren van vetten.