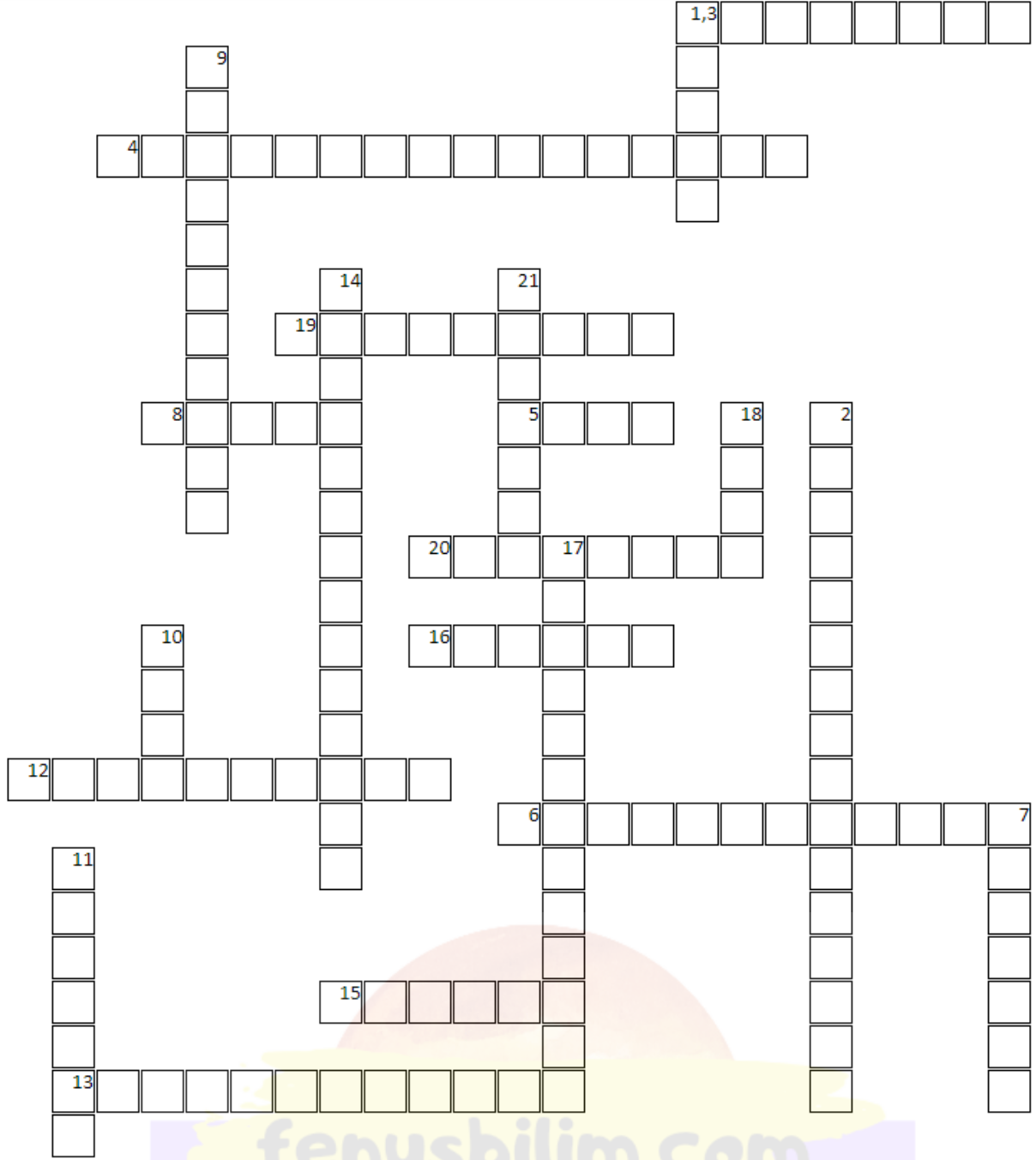


6. SINIF 2. ÜNİTE SİNDİRİM SİSTEMİ BULMACA



1. Büyük yapılı besinlerin hücre zarından geçebilecek kadar küçük parçalara ayrılması
2. Besinlerin çiğneme ve kas hareketleri ile küçük parçalara ayrılması
3. Yağların incebağırsakta fiziksel sindirimini yapan salgı
4. Besinlerin enzimler yardımı ile yapıtaşlarına ayrılıp hücre zarından geçebilecek boyuta getirilmesi
5. Tükürük, dil ve dişler ile sindirimin ilk başladığı organdır
6. Ağızda kimyasal sindirimi ilk başlayan besin çeşidi
7. Ağızda karbonhidratların kimyasal sindirimini sağlayan sıvı
8. Ağızda parçalanmış besinleri yemek borusuna iletir
9. Yutaktan geçen besinleri mideye iletir
10. Kasılıp gevşemem hareketleri ile fiziksel sindirimi, enzimler ile proteinlerin kimyasal sindirimi burada gerçekleşir
11. Midede kimyasal sindirimi ilk başlayan besin
12. Proteinlerin midede kimyasal sindirimini sağlayan enzim içeren sıvı

13. Kimyasal sindirimin tamamlandığı organ
14. İncebağırsakta kimyasal sindirimi sağlamak için gönderilen ve içinde enzimler bulunan sıvı
15. İnce bağırsak yüzey alanını artırarak besinlerin emilimini arttıran çıkıntılar
16. Sindirilmiş besinlerin kana geçmesi
17. Fazla su, vitamin ve minerallerin emiliminin yapıldığı organ
18. Sindirilmiş besin atıklarının vücuttan uzaklaştırıldığı organ
19. Proteinlerin sindirimi sonucu ortaya çıkan zehirli amonyağı daha az zararlı olan üre haline getiren sindirime yardımcı organ
20. Ürettiği enzimleri bir kanal yolu ile incebağırsağa göndererek kimyasal sindirime yardımcı olan organ
21. Sindirilmeden direkt emilimi olan besinlerden biri