EUROPA LEHRMITTEL	LERNFELD 02 Verpflegung zubereiten und anbieten	Name:	
		Klasse:	Datum:

Rätsel: Verdauung, Resorption und Energiegewinnung

Aufgabe 1: Verbinden Sie sinnvoll die Begriffe der grünen Spalte mit der roten Spalte. Tragen Sie die Buchstaben aus der gelben Spalte in die Lösungszeile ein.

1	Die mechanische Zerkleinerung der Nahrung findet statt …		Salzsäure, eiweiß- und fettspaltende Enzyme und Schleimstoffe	R
2	Das Enzym Amylase spaltet …		dem Speisebrei Wasser zu entziehen	R
3	Magensaft enthält …		die Aufnahme der Nährstoffe in die Darmschleimhaut	S
4	Gallensaft wird in der Leber gebildet und …		Micellen	E
5	Die Bauchspeicheldrüse produziert Enzyme zur Spaltung von …		Kohlenstoffdioxid und Wasser	N
6	Unter Resorption versteht man …		im Mund	N
7	Der Transport der Nährstoffe von der Darmschleimhaut zu den Organen erfolgt über …		Aminosäuren	W
8	Unverdauliche pflanzliche Nahrungsbestandteile nennt man …		Chylomikronen genannt	R
9	Der Dickdarm hat als Hauptfunktion …		Nährstoffe und Sauerstoff	U
10	Die Abbauprodukte bei der Eiweißverdauung sind …		Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate	NG
11	Langkettige Fettsäuren werden im Darm vor der Resorption zusammengefügt zu …		Stärke in Dextrine und weiter in Disaccharide	AH
12	In der Lymphe sind langkettige Triglyceride von einer Eiweißhülle umgeben und werden …		Leber	T
13	Blut und Lymphe transportieren die resorbierten Nährstoffe zum Sammelorgan …		Stoffwechsel	G
14	Körperzellen benötigen zur Energiegewinnung …		emulgiert Fette im Zwölffingerdarm	U
15	Bei der Energiegewinnung in den Körperzellen entstehen die Endprodukte …		Blut und Lymphe	V
16	Die Vorgänge des Auf-, Um- und Abbaus im menschlichen Körper nennt man …		Ballaststoffe	E

Lösungswort:

Lösung: Nahrungsverwertung

© Verlag Europa-Lehrmittel GmbH & Co. KG, Düsselberger Str. 23, 42781 Haan

passend zum Titel „Perspektive Hauswirtschaft“, 1. Auflage ▢ Europa-Nr. **63557** (Band 1 – LF 1–5)