

සවියෙන් පෙරට අපි එකට e ඉගෙනුම් පාසල හොරණ අධ්‍යාපන කලාපය

ශ්‍රේණිය	විෂයය	වාරය	පාඩම
11	ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව	1	ආහාර ජීර්ණ ක්‍රියාවලිය

සකසුම

R.G. අඹිරාංගනී

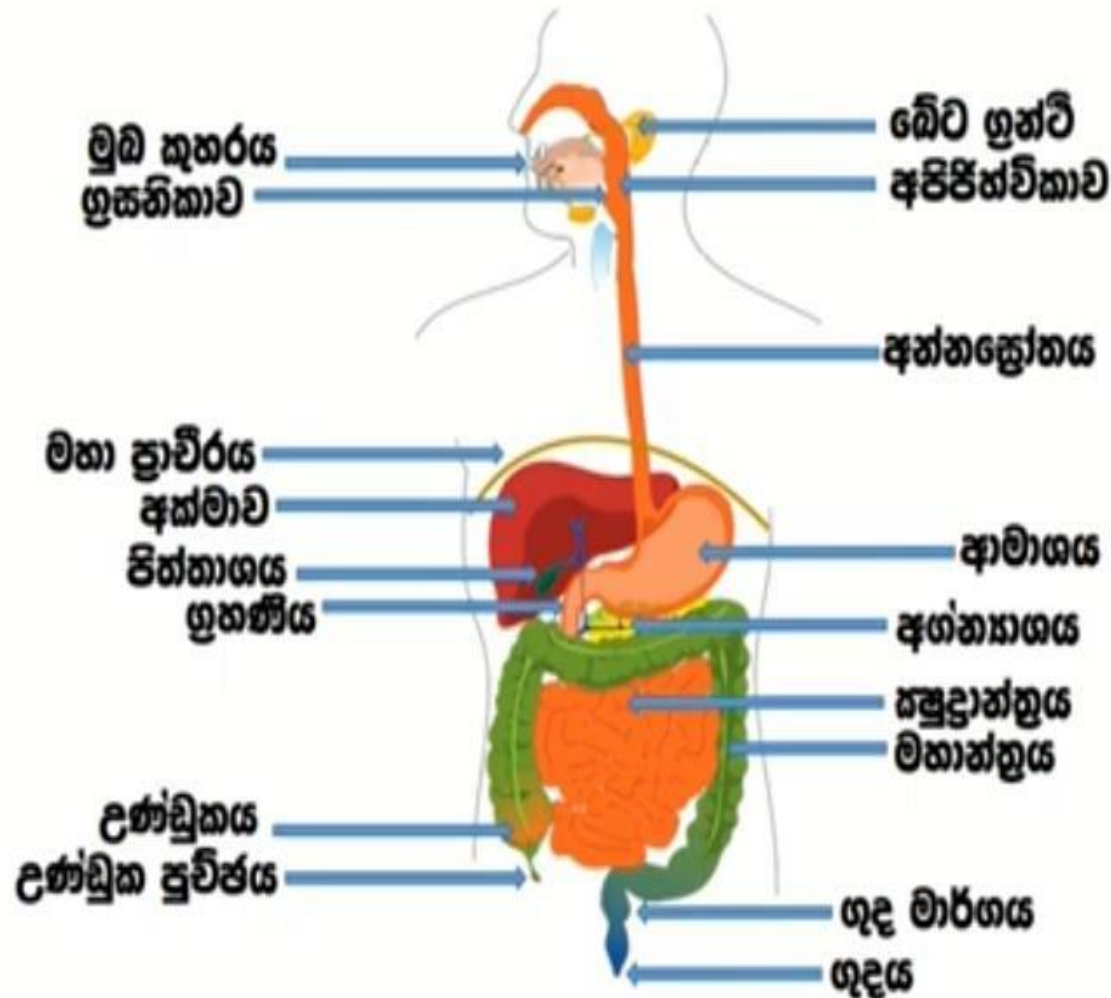
ගෘහ විද්‍යා ගුරු, උපදේශක

ආහාර ජීර්ණ ක්‍රියාවලිය

මනිස් සිරුරට පහසුවෙන් අවශෝෂණය කර ගැනීමට හැකිවන ආකාරයට පරිභෝජනය කරනු ලබන ආහාර වල අඩංගු සංකීර්ණ පෝෂක සංඝටක එන්සයිමය ප්‍රතික්‍රියා මගින් සරල තත්ව වලට පල වව්‍යේදන වීමේ ක්‍රියාවලිය ආහාර ජීර්ණ ක්‍රියාවලියයි

ආහාර ක්‍රියාවලිය පල
වව්‍යේදන ක්‍රියාවලියකි
එහිදී සිදුවන සෑම
එන්සයිමය ප්‍රතික්‍රියාවක්
සදහා පලය අවශ්‍ය වේ

මිනිසාගේ ආහාර ජීරණ පද්ධතියේ ප්‍රධාන කොටස්



පීරණ ක්‍රියාවලියේදී පීරණ යුෂ ස්‍රාවය කරන ඉන්ද්‍රියන් කීපයක් ආහාර පීරණ පද්ධතිය ආශ්‍රිතව ඇත

- බෙට් ග්‍රන්ථි
- අග්නිකාසය
- අක්මාව
- පිත්තාසය

මේ ග්‍රන්ථිවල නිපදවෙන පීරණ යුෂ වල අඩංගු එන්සයිම හා අනෙකුත් ද්‍රව්‍ය ආහාර පීරණ ක්‍රියාවලියේ දී වැදගත් කාර්යයක් ඉටු කරයි

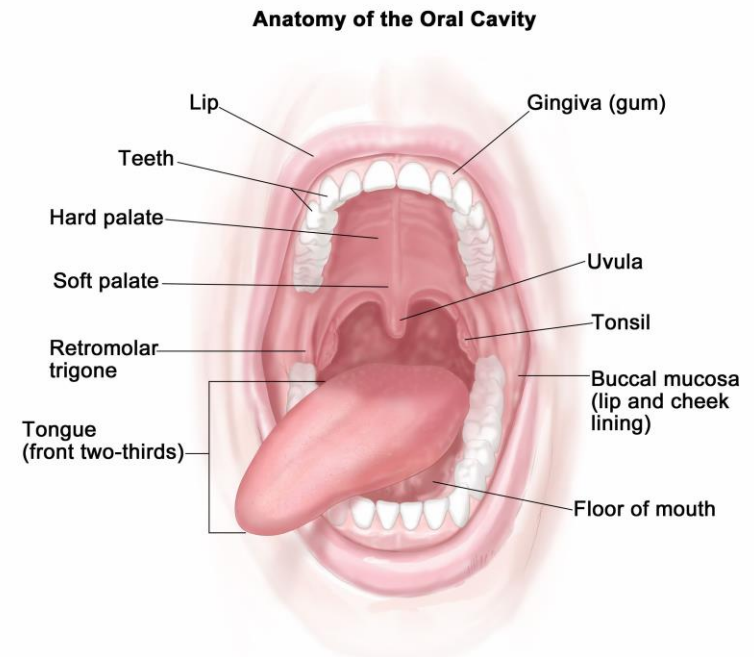
යාන්ත්‍රිකව හා රසායනිකව ආහාර පීරණ ක්‍රියාවලිය සිදු වන පීරණ පද්ධතියේ ප්‍රධාන කොටස්

- මුඛය
- ආමාසය
- ග්‍රහණීය
- කුහරාශය

මුඛයේ අභ්‍යන්තර ව්‍යුහය

මුඛයට ගත් ආහාර

- කැඩීම ඉරිම ඇඹරීම දත් වලින් සිදු වේ
- දිව මගින් ආහාර මිශ්‍ර කරයි



මුඛ කුහරය අසල බෙට ග්‍රන්ථි පිහිටා ඇත
(ආහාර වල සුවඳ නිසා මුඛයට බෙටය ස්‍රාවය වේ)

බෙටය ස්‍රාවය වන ග්‍රන්ථි

- පැරොටයි ග්‍රන්ථිය
- අඩොපීඡව ග්‍රන්ථිය
- උප උග්‍රධවහනුක ග්‍රන්ථිය

මුඛයේදී ආහාර වලට සිදුවන දේ
ආහාර කැබලි එකට බැඳීමට බෙටය උපකාරී වේ
බෙටයේ අඩංගු මයුසින් නැමැති ස්තේශක ද්‍රව්‍ය
නිසා ගිලීමට පහසුය

- ❖ බේටයේ අඩංගු ඇමයිලේස් (ටයලින්) එන්සයිම මගින් පිෂ්ටය ජීරණය ආරම්භ කරයි
- ❖ මුඛයට ගත් ආහාර පහසුවෙන් ගිලීමට මියුසින් නැමැති ස්නේහක ද්‍රව්‍ය හේතු වේ
- ❖ ගිලින ලද ආහාර මුඛ කුහරයේ පිටුපස ඇති ග්‍රසනිකාව හරහා අන්තඥෝතයට ගමන් කරයි

අන්තඥාතය

- ❖ අන්තඥාත බිත්ති වල පේශී තරංගකාරී ලෙස සංකෝචනය වේ
- ❖ ආහාර ඉදිරියට තල්ලු කරයි

මෙය ක්‍රමාකූලව ක්‍රියාවලියයි

මෙමගින් ආහාර ආමාශය කරා ගමන් කරයි

ආමාශය

ආමාශයට ආහාර පිවිසි වගස ආමාශයීය ග්‍රන්ථි මගින් ආමාශයීය යුෂ ස්‍රාවය කරයි

හයිඩ්‍රොක්ලෝරික් අම්ලය (HCl) ඇත

ආමාශයීය යුෂයේ ට්‍රිප්සින් හා රෙනින් එන්සයිම අඩංගු වේ

ඝන ආහාර දූව්‍ය සමග දූව ආහාර ආමාශයේ බොහෝ වේලාවක් රැඳේ

ආමාශය තුළදී ආහාර මග්‍ර වී තලපයක් බවට පත් වේ
එම තලපය ආමලසය ලෙස හඳුන්වයි

ග්‍රහණීය

ආමාශයේ රැඳී තිබූ ආහාර එනම් ආමලය ආලාර වක්‍ර පිධානය තුළින් ග්‍රහණීයව වරින් වර පිවිසේ

ග්‍රහණීය U හැඩැති නාලයකි

උක්මාවෙන් ආරම්භ වෙන පිත්ත ප්‍රණාලයන් අග්නිකාශයෙන් ආරම්භ වන අග්නිකාශයක ප්‍රණාලයන් ග්‍රහණීයව විවෘත වී ඇත

අග්නිකාශයෙන් අග්නිකාශයක එන්සයිම ස්‍රාවය කරයි

එනම් ට්‍රිප්සින් ඇමයිලේස් සහ ලයිපේස්

උක්මාවෙන් පිත්ත ස්‍රාවය කරයි

උක්මාවෙන් නොකඩවා පිත්ත නිපදවයි

එම පිත්ත ආහාර නොගන්නා කාලය තුළදී පිත්තාශය තුළ ගබඩා කරයි

ග්‍රහණීයව ආහාර පැමිණී පසු පිත්ත ප්‍රණාලය ඔස්සේ පිත්ත ග්‍රහණීයව ඇතුළු වෙයි

පිත්ත යුෂ මේද පීරණ ක්‍රියාවලියට අත්‍යවශ්‍ය වේ

ක්ෂුද්‍රාන්තය

ග්‍රහණයේ බිත්ති වල සිදුවන ක්‍රමාකූලවන ක්‍රියාවලිය හේතු කොට ගෙන ආහාර ද්‍රව්‍ය පිත් යුෂය හා ආගන්තනාශයීය යුෂය සමග මිශ්‍ර වී ක්ෂුද්‍රාන්තයට පිවිසේ

ක්ෂුද්‍රාන්ත බිත්ති ආන්ත්‍රික යුෂ ස්‍රාවය වේ

ඔහි ඇමයිනෝ පෙප්ටයිඩ් සහ මොලොට් සහ ලැක්ටේස් සුක්රෝස් සහ ආන්ත්‍රික ලයිපේස් එන්සයිම අන්තර් ගත වේ

ක්ෂුද්‍රාන්තයට පිවිසෙන ආහාර (ආමලස) අදාළ එන්සයිම සමග ප්‍රතික්‍රියා කර පීරණය කරයි

පීරණය සම්පූර්ණයෙන්ම අවශෝෂණය සිදු වන්නේ ක්ෂුද්‍රාන්තය තුළයි
අංශුලිකා මගින් පීරණයේ අවසන් ඵලය අවශෝෂණය කරයි

මහානත්‍රය

කුමාරයාගේ වඩා වැඩි වශකමභයකින් යුක්තයි

කුමාරයාගේ සිට ගුණය දක්වා ව්‍යාප්ත

කුමාරයාගේ දුරු සියලුම වට කරමින් පිහිටා ඇත

මහානත්‍රයේ ඇතිවන වලංගු මගින් එහි අන්තර්ගත ද්‍රව්‍ය මග්‍ර වේ

තමන් කිරීමත් සිදු වේ

පීරණයෙන් හා අවශෝෂණයෙන් පසු ඉතිරි ද්‍රව්‍ය ලෙස සිරුරෙන්

බැහැර වේ

මහාත්මය මගින් සිදුවන කාර්යයන්

ජලය බහිෂ් වටමන් හා සමහර ඖෂධ අවශෝෂණය කිරීම

කුඹුරු පීච ක්‍රියාකාරීත්වය සඳහා අවකාශය ලබා දීම

මල ද්‍රව්‍ය සෑදීම හා ගුදය මගින් බැහැර කිරීම

ආහාර පීරණය කෙරෙහි බලපාන සාධක

- සානසික සාධක
- භෞතික හෙවත් යාන්ත්‍රික සාධක
- රසායනික සාධක



සාන්තික සාධක

ආහාර කෙරෙහි ඇතිවන රුචිය සුවද රසය වැනි සංවේදනයන් නිසා
පීරණ ග්‍රන්ථි වලින් ස්‍රාවය කරන විවිධ ස්‍රාවයන් ගැලීම උත්තේජනය
කරයි

භෞතික හෙවත් යාන්ත්‍රික සාධක

නිසි ලෙස ආහාර චක්‍රීය ඇඟවීම ගිලීම තල්ලු වීම ක්‍රමාකූලනය ආහාර
මාර්ගයේ යමක් කිරීම හා අවසන් එලය අවශෝෂණය වීම යනාදී
යාන්ත්‍රික ක්‍රියා ආහාර පීරණය කෙරෙහි බලපාන භෞතික සාධක වේ

රසායනික සාධක

ආහාර වල අඩංගු මහා පෝෂක සරළ තත්වයට බදු හෙළීම සඳහා
එන්සයිමය ප්‍රතික්‍රියා සිදුවේ

ආහාර පීරණ ක්‍රියාවලිය

ආහාර පීරණ පද්ධතිය තුළදී විවිධ පීරණ යුෂ හා එන්සයිම
ආධාරයෙන් පීරණයට ලක් වේ

පීරණ ක්‍රියාවලියට උපකාරී වන පීරණ යුෂ හා එන්සයිම නම්

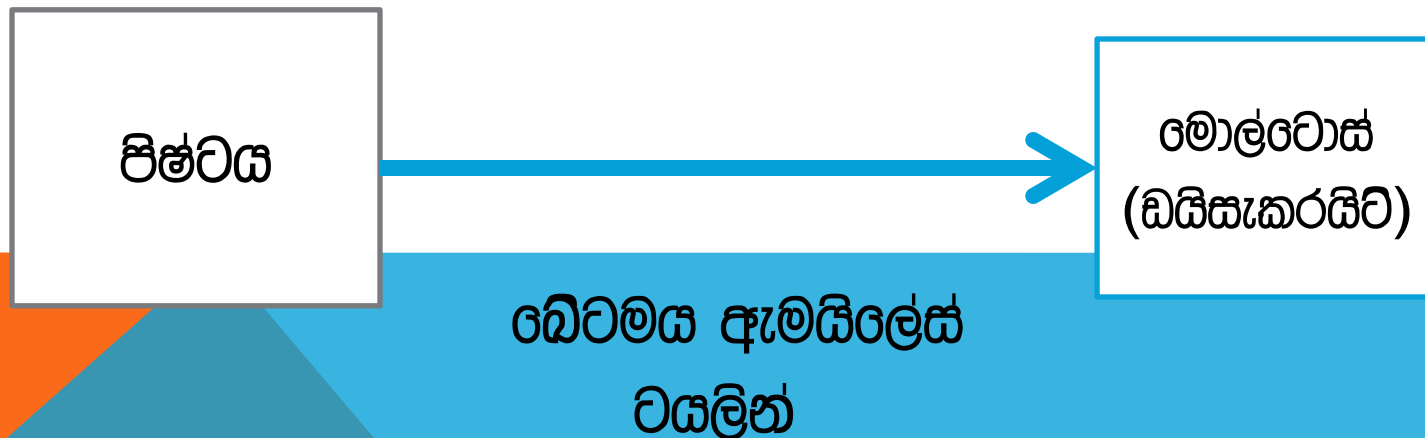
පීරණ යුෂය	එන්සයිම
බේටය	බේටමය ඇමයිලේස් (ටයලින්)
ආමාශයික යුෂය	පෙප්සින් - ට්‍රෙප්සින් රෙනින්
අග්නිකාශයික යුෂය	අග්නිකාශයික ඇමයිලේස් අග්නිකාශයික ලැයිපේස්
උත්තික යුෂය	ඇමයිනෝ පෙප්ටයිඩේස් මෝල්ටේස් ලැක්ටේස් සුක්රෝස් ආන්තික ලයිපේස්

කාබෝහයිඩ්‍රේට් ජීරණයේදී සිදුවන විපර්යාස

කාබෝහයිඩ්‍රේට් ජීරණය මුඛයෙන් ආරම්භ වේ

බෙටයේ පවතින ඇමයිලේස් හෙවත් ටයලින් එන්සයිමය පිෂ්ඨය මත ක්‍රියා කරයි

බෙටයේ ඇමයිලේස් මගින් පල ව්‍යුහගතය වී මොල්ටෝස් බවට පත් වේ



මෙම ප්‍රතික්‍රියාව සිදුවන්නේ ක්ෂාරීය මාධ්‍යයක පමණි

මුඛයේ ආහාර බොහෝ වේලාවක් රැඳී පවතින්නේ නැත එනිසා

පිෂ්ටය සියල්ලම මොළුවෝස් බවට බිඳ හෙලීමක් සිදු නොවේ

ඉන් පසු මෙම ආහාර ආමාශයට පිවිසේ

ආමාශයක මුෂයේ අඩංගු හයිඩ්‍රොක්ලොරික් අම්ලය නිසා ඒ තුළ

පවතින්නේ ආම්ලික මාධ්‍යයකි

බේටමය ඇමයිලේස් එන්සයිමයේ ක්‍රියාකාරීත්වය ආමාශය තුළදී

නතර වේ

ඉන් පසු ක්ෂුද්‍රාන්තයේ මුල් කොටස වූ ග්‍රහණීයට ඇතුළු වේ

අග්න්‍යාශයෙන් ස්‍රාවය කර අග්න්‍යාශයක යුෂ හා පිත් යුෂය නිසා

ග්‍රහණීය තුළ ක්ෂාරීය මාධ්‍යයක් ඇත

අග්නිමධ්‍යාසියාතික යුගයේ අඩංගු ඇමරිකානු ආකාරයේ පිළිවය මත ක්‍රියා කර
ඩයිසැකරයිට් බවට පත් වේ



ඉන් පසු ආහාර ක්ෂුද්‍රාන්තය කරා පිවිසේ

එහිදී ආහාරයේ අඩංගු සීයලුම පිෂ්ටය මත ආන්ත්‍රික ඇමයිලේස්
ක්‍රියා කර ඩයිස්කෙරයිට් බවට පත් වේ



මොල්ටෝස් මත මොලාටිස් එන්සයිමය ක්‍රියා කර ග්ලූකෝස් බවට පත් කෙරේ



ආහාරයෙන් ලැබෙන අනෙකුත් කාබෝහයිඩ්‍රේට් වන සුක්රෝස් හා ලැක්ටෝස් ජීරණය කළදාන්තයේදී සිදු වේ
සුක්‍රෝස් එන්සයිමය සුක්‍රෝස් මත ක්‍රියා කර ග්ලූකෝස් හා ෆරක්ටෝස් අනු බවට පත් වේ



මේ අයුරින් ආහාරයේ අඩංගු කාබෝහයිඩ්‍රේට් පීරණය වේ
අන්තර් ඵලය ලෙස සීනි හෙවත් මොනොසැකරයිට් වර්ග බවට බිඳ
හෙලයි

එනම් ග්ලූකෝස් ෆරක්ටෝස් ගැලැක්ටෝස් බවට පත් වේ
ක්ෂුද්‍රාන්තයේදී මේ සරල සීනි රුධිර නාල තුළට අවශෝෂණය වේ
යාකෘතික ප්‍රතිහාර ශිරාව ඔස්සේ අක්මාව කරා ගෙන යයි



ලිපිඩ ජීරණය

මුඛයේදී ජීරණය සිදු නොවේ

ආමාශයේදී ලිපිඩ සුළු වශයෙන් කොටස් වලට කැඩීම සිදු වේ

ලිපිඩ ජීරණය ග්‍රහණීය තුළදී ආරම්භ වේ

ආහාර ග්‍රහණීයට ඇතුළත් වීමත් සමග ස්‍රාවය වන පිත් යුෂය මගින් ලිපිඩ
වල අඩංගු වශාල මේද ගෝලිකා කුඩා මේද ගෝලිකා බවට පත් වේ

මෙය
තෙලෝදුකරණය
නම් වේ

මෙද පිරණය පහසු කරයි

ආගන්තකයෙකුගේ අධ්‍යයන ආගන්තකයෙකු ලෙසින් එක්කරීම කුඩා මෙද ගොඩනැගීම මත ක්‍රියාකර
මෙද අමුදා ගිණිකරාල බවට පත් කරයි

ග්‍රහණයේදී පිරණය නොවූ තෙලොයිකරකය මෙද ක්‍රියාත්මකයට පිවිසේ

එහිදී ආන්ත්‍රික ග්‍රහණය අධ්‍යයන ආන්ත්‍රික ලෙසින් තෙලොයිකරක මෙදය මත ක්‍රියා කර මෙද
අමුදා හා ගිණිකරාල බවට පත් කරයි



ප්‍රෝටින පිරණය

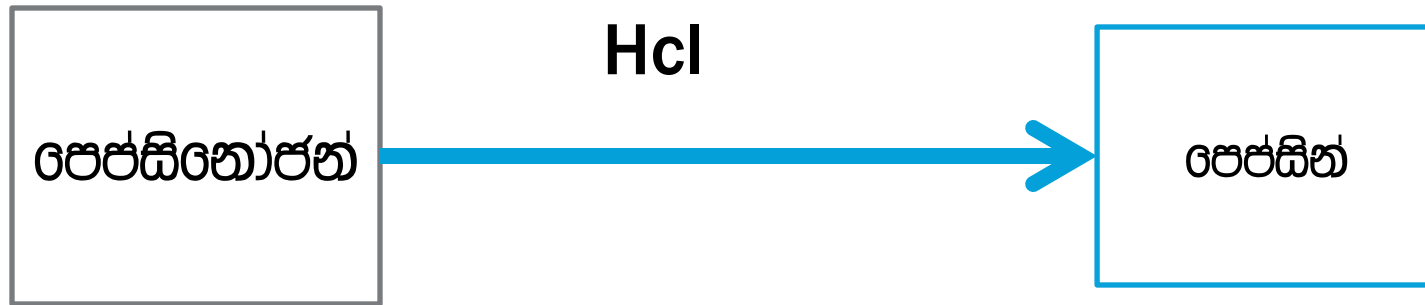
පිරණය ආරම්භ වන්නේ ආමාශය තුළදීය

ප්‍රදුරු වියේදී ආමාශයක යුෂයේ අන්තර්ගත රෙනින් එන්සයිමය
කිරි ආහාර වල ප්‍රෝටින කැට ගැසීමට උපකාරී වේ

ආමාශයට ආහාර පිවිසීමත් සමග ආමාශයක යුෂ ස්‍රාවය වේ
පෙප්සින් එන්සයිම අක්‍රිය පෙප්සිනෝජන් ලෙස ආමාශයක යුෂයේ
පවතී

ඔය ක්‍රියාකාරී පෙප්සින් බවට පත් කිරීමට හයිඩ්‍රොක්ලෝරික්
අම්ලය උපකාරී වේ

පෙප්සින් එන්සයිමය ප්‍රෝටින මත ක්‍රියා කර එවා පෙප්ටෝන හා
පෙප්ටයිඩ බවට පත් කරයි

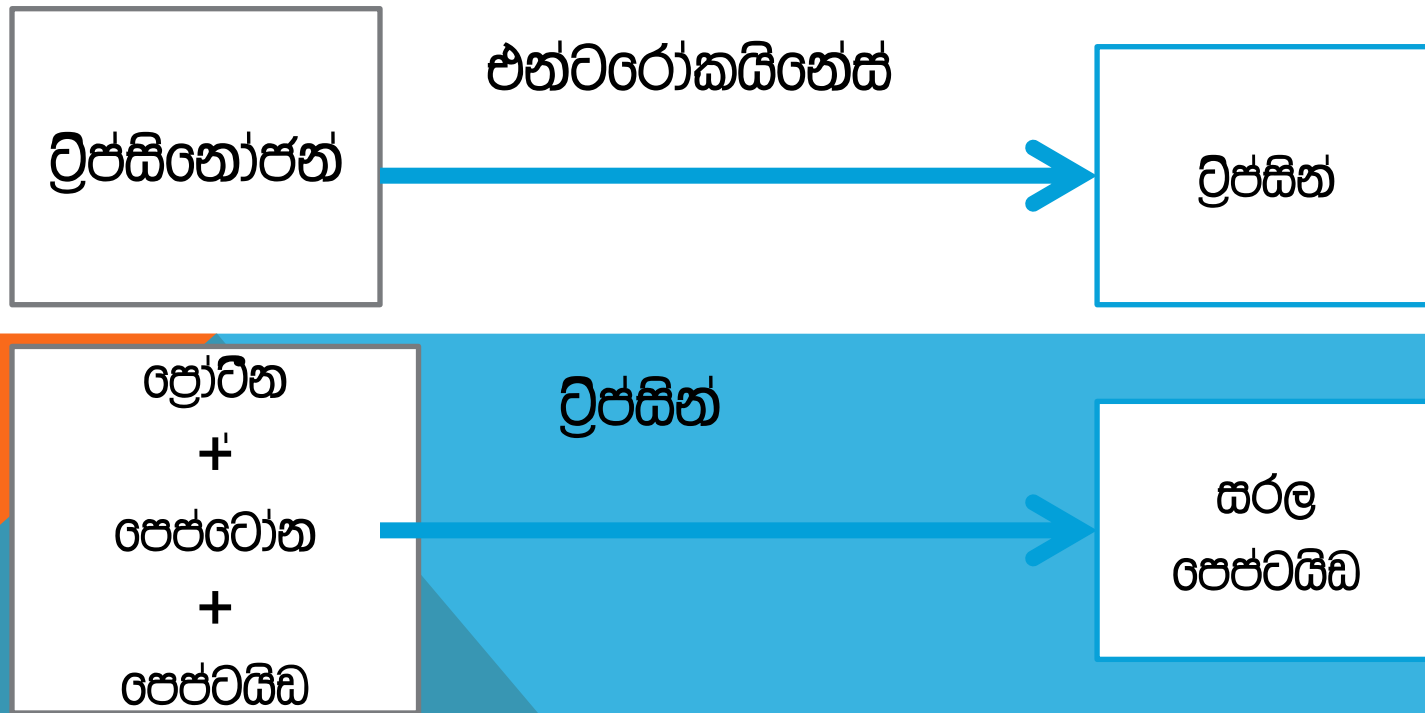


ඉන් පසු ආහාර ග්‍රහණයට පිවිසේ

ආගන්තුකයාගේ ශුෂ්ක අක්‍රිය උපසිතෝජන අඩංගු වේ

එන්ටරෝකයිනෙස් එන්සයිම මගින් මෙම අක්‍රිය උපසිතෝජන ක්‍රියාකාරී උපසින බවට පත් වේ

උපසින එන්සයිමය ප්‍රෝටීන් පෙප්ටයිඩ මත ක්‍රියාකර සරල පෙප්ටයිඩ එනම් ඩයිපෙප්ටයිඩ බවට පත් කරයි



ප්‍රෝටීනමය ආහාර ක්ෂුද්‍රාන්තයට පිළිසෙනුයේ සරල පෙප්ටයිඩ
ලෙසය

ආන්ත්‍රික යුෂයේ අඩංගු ඇමයිනෝ පෙප්ටයිඩේස් එන්සයිමය සරල
පෙප්ටයිඩ ඇමයිනෝ අම්ල බවට පත් කරයි



මෙම ඇමයිනෝ අම්ල ක්ෂුද්‍රාන්තයේ දී රුධිර කේෂ නාලිකා තුළට
අවශෝෂණය කර ගනු ලබයි

ප්‍රෝටීන් පීරණයේ අවසන් ඵලය ලෙස අවශෝෂණය කරගත්
ඇයමයිනෝ අම්ලය යාකෘතික ප්‍රතිභාර ශිරාව මගින් අක්මාව
කරා ගෙනයනු ලබයි



පෝෂ්‍ය පදාර්ථය	පිරණ අවස්ථා එළ
කාබෝහයිඩ්‍රේට්	මෙහොඳකරයිඩ් වර්ග ග්ලූකෝස් ෆරක්ටෝස් ගැලැක්ටෝස්
ලිපිඩ්	මේද අම්ල හා ග්ලිසරෝල්
ප්‍රෝටීන්	ඇමයිනෝ අම්ල

සවියෙන් පෙරට අපි එකට

7 ඉගෙනුම් පාසල

හොරණ අධ්‍යාපන කලාපය

ශ්‍රේණිය	විෂයය	වාරය	පාඩම
11	ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව	1	ආහාර ජීර්ණ ක්‍රියාවලිය

සැකසුම

R.G. අශිරාංගනී

ගෘහ විද්‍යා ගුරු උපදේශක

ප්‍රශ්න

1 ආහාර ජීර්ණ පද්ධතිය යන්න කෙටියෙන් හඳුන්වන්න

2 ජීර්ණ ක්‍රියාවලියේදී ජීර්ණ යුෂ ප්‍රාථම කරන ඉන්ද්‍රියන් නම් කරන්න

3 හිස්තැන් පුරවන්න

පීරණ යුමය	එන්සයිම
බේටය	
ආමාශයක යුමය	පෙප්සින් - ට්‍රෙප්සින් රේනින්
.....	අග්නියාශයක ඇමයිලේස් අග්නියාශයක ලැයිපේස්
ආන්ත්‍රික යුමය	

4 මහාන්ත්‍රය මගින් ඉටු කෙරෙන කාර්යයන් 3ක් සඳහන් කරන්න

5 ලිපිඩ පීරණය වන ආකාරය කෙටියෙන් සඳහන් කරන්න

සවියෙන් පෙරට අපි එකට

7 ඉගෙනුම් පාසල

හොරණ අධ්‍යාපන කලාපය

ශ්‍රේණිය	විෂයය	වාරය	පාඩම
11	ගෘහ ආර්ථික විද්‍යාව	1	ආහාර පිරිණ ක්‍රියාවලිය

සැකසුම

R.G. අශිරාංගනී

ගෘහ විද්‍යා ගුරු උපදේශක

පිළිතුරු

1 මනිස් සිරුරට පහසුවෙන් අවශෝෂණය කර ගැනීමට හැකිවන ආකාරයට පරිභෝජනය කරනු ලබන ආහාර වල අඩංගු සංකීර්ණ පෝෂක සංඝටක එන්සයිමය ප්‍රතික්‍රියා මගින් සරල තත්ව වලට පල විච්ඡේදන වීමේ ක්‍රියාවලිය ආහාර පිරිණ ක්‍රියාවලියයි

2 බෙට් ග්‍රන්ථී

අග්නිමාසය

අක්මාව

පිත්තාශය

පීරණ ගුණය	එන්සයිම
බෙටය	බෙටමය ඇමයිලේස් (ටයලින්)
ආමාශයික ගුණය	පෙප්සින් - ට්‍රෙප්සින් රෙනින්
අග්නනාශයික ගුණය	අග්නනාශයික ඇමයිලේස් අග්නනාශයික ලයිපේස්
ආන්ත්‍රික ගුණය	ඇමයිනෝ පෙප්ටයිඩේස් මෝල්ටේස් ලැක්ටේස් සුක්කරේස් ආන්ත්‍රික ලයිපේස්

4 ජලය බහිෂ් වටමන් හා සමහර ඖෂධ අවශෝෂණය කිරීම

කුණු පීච් ක්‍රියාකාරිත්වය සඳහා අවකාශය ලබා දීම

මල ද්‍රව්‍ය සෑදීම හා ගුදය මගින් බැහැර කිරීම

