



[stofskiftet]



Kapitel 9 : Stofskiftet



[stofskifte - metabolisme]

Anabolisme + katabolisme = metabolisme

Anabolisme = opbygning

Katabolisme = nedbrydning

Metabolisme = summen af alle kemiske processer i kroppen

Basalstofskifte + aktivitetsniveau =
døgnstofskifte

Stofskiftet er altid i gang!

[energi]

- Vedligehold af kroppen (enzymer, hormoner mv.)
- Celledeling og vækst
- Opretholdelse af legemstemperatur (37°C $\pm 1^{\circ}\text{C}$)
- Bevægelse
- Transport

[former for energi]

Energi = evnen til at udføre arbejde

Kinetisk energi

Potentiel energi

Varmeenergi

Strålingsenergi

Atomenergi

Kemisk energi

Elektrisk energi

Mekanisk energi

[næringsstoffer]

Energivende	Ikke energivende
Kulhydrater	Vand
Fedtstoffer	Vitaminer
Proteiner	Mineraler og sporstoffer

[næringsstoffer]

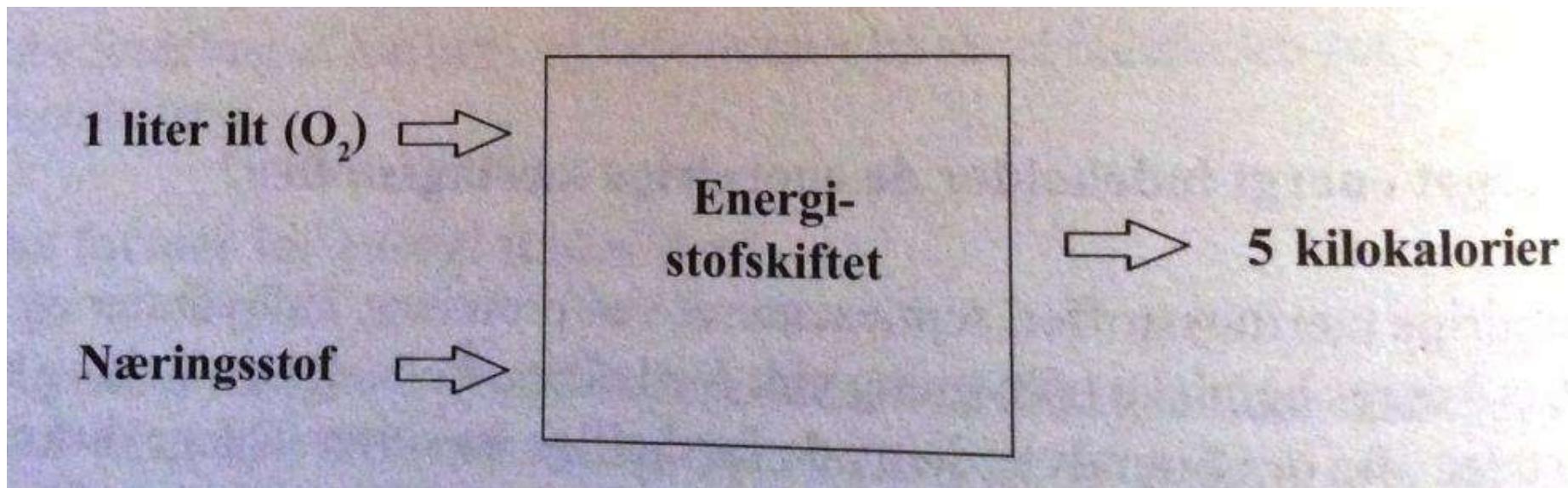
Forbrænding = frigørelse af kemisk bunden energi vha. ilt



[energiindhold]

Næringsstof	Energiindhold
1 gram kulhydrat	4 kcal = 17 kJ
1 gram fedtstof	9 kcal = 38 kJ
1 gram protein	4 kcal = 17 kJ

[ilt kaloriske ækvivalens]



[kulhydrat]

Monosakkarid

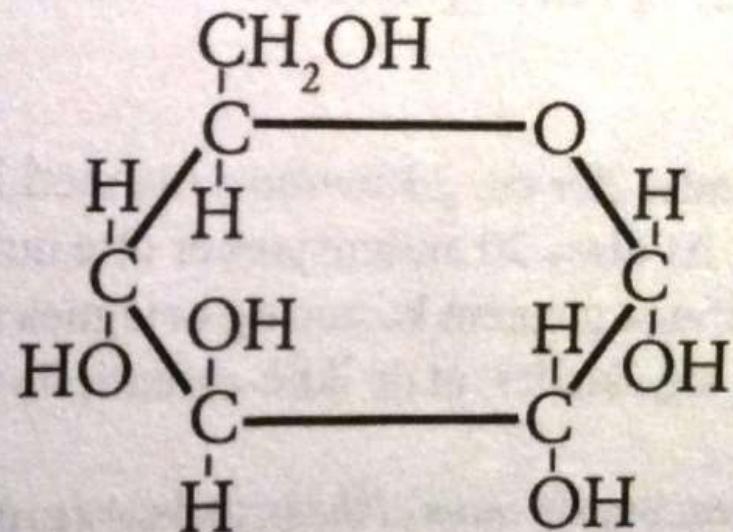
Disakkarid

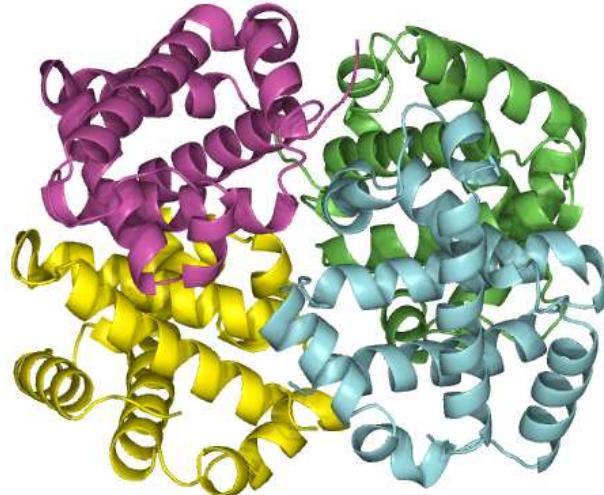
Polysakkarid

C = kulstof

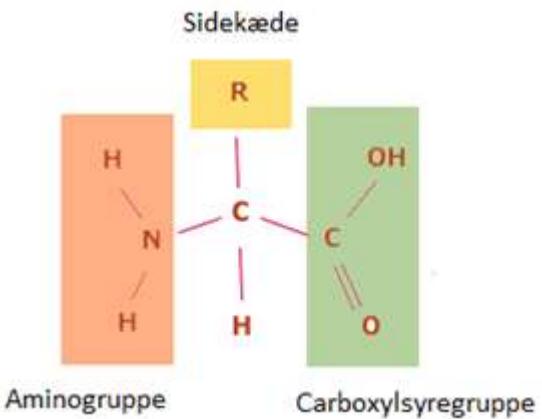
O = ilt

H = brint



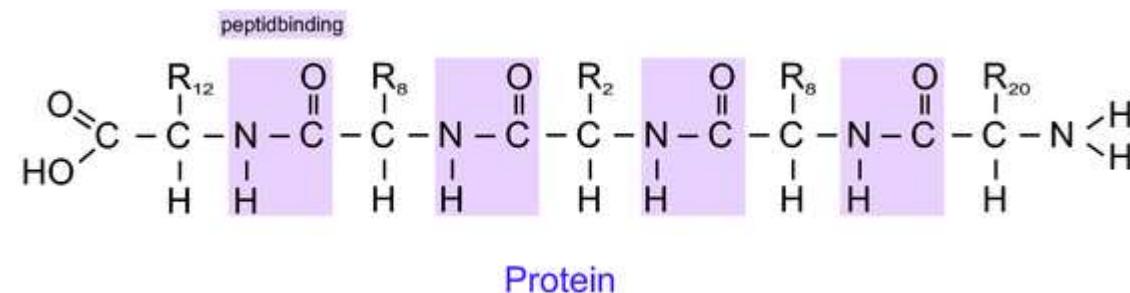


[protein]

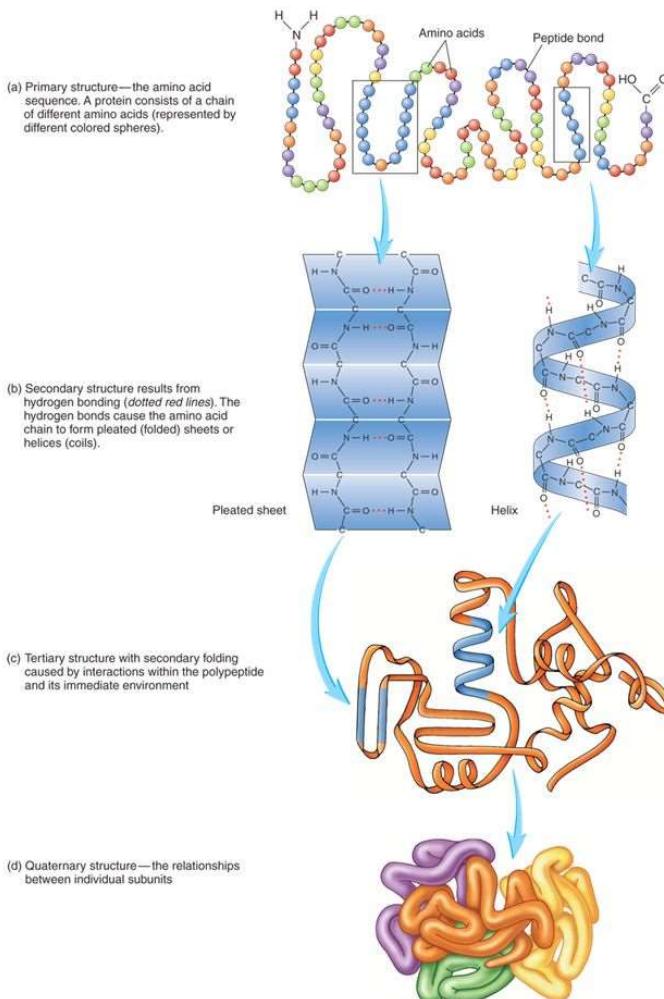


Opbygget af aminosyrer

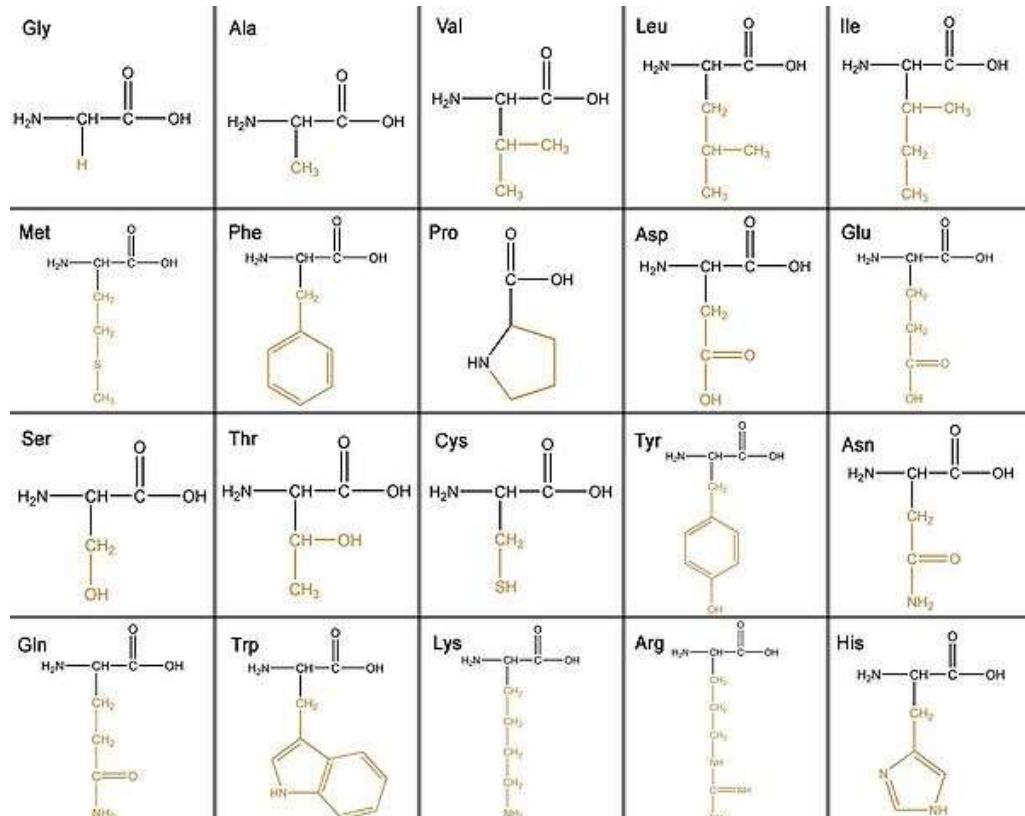
Carbon, hydrogen, ilt, kvælstof, svovl



[protein]



[aminosyrer]

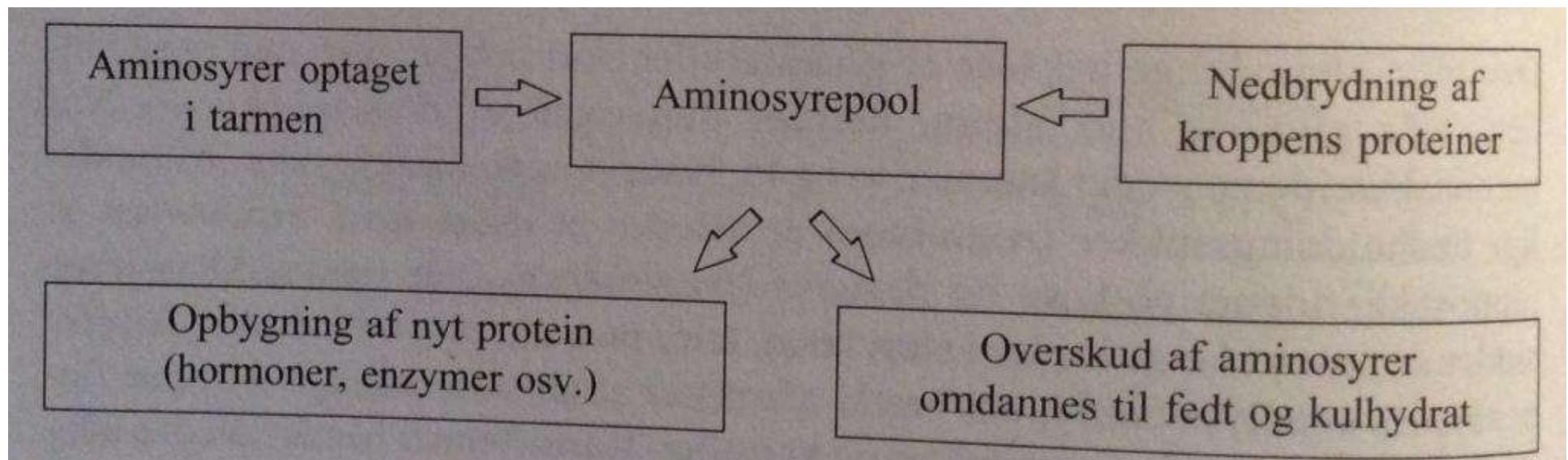


2. bogstav				3. bogstav			
	U	C	A	G		U	C
U	UUU	Phe	UCU	Tyr	UGU	Cys	U
	UUC		UCC	Ser	UGC		C
	UUA	Leu	UCA	Stop	UGA	Stop	A
	UUG		UCG	Stop	UGG	Trp	G
C	CUU	Leu	CCU	His	CGU		U
	CUC		CCC		CGC		C
	CUA	Leu	CCA	Gin	CGA	Arg	A
	CUG		CCG		CGG		G
A	AUU	Ile	ACU	Asn	AGU	Ser	U
	AUC		ACC		AGC		C
	AUA	Met	ACA	Thr	AAA	Lys	A
	AUG		ACG		AAG	Arg	G
G	GUU	Val	GCU	Asp	GAU		U
	GUC		GCC		GAC		C
	GUА		GCA	Ala	GAA	Glu	A
	GUG		GCG		GAG	Gly	G

[aminosyrer]

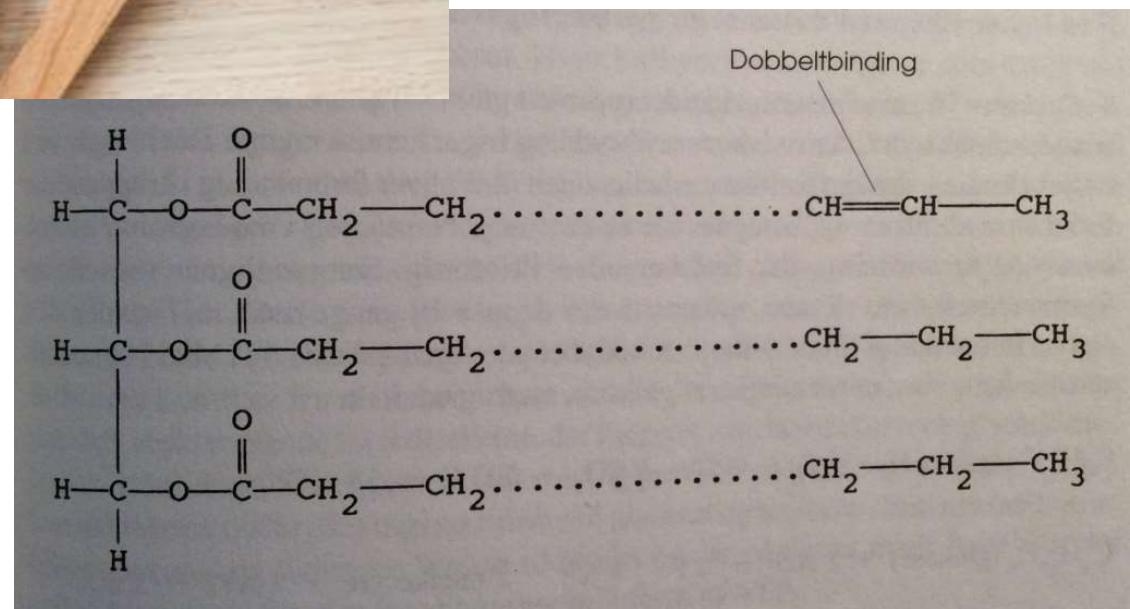
- Essentielle aminosyrer
- Animalske proteinkilder er typisk komplette aminosyrekilder
- Vegetabiliske proteinkilder er typisk ukomplet
- Aminosyrekomplementering for vegetarer

[omsætning af aminosyrer]





[f^edt]



[fedt]

- Mættet fedt
 - Smør, olie, mejeriprodukter, kød
- Enkeltumættet fedt (monoumættet)
 - Olivenolie, rapsolie, fjerkræ, avokado, nødder
- Flerumættet fedt (polyumættet)
 - Fisk, skaldyr, valnødder, hørfrøolie, hvedekimolie

[mættet og enkeltumættet fedt]

Dannes i kroppen

Ikke essentielt

Debat omkring indtagelse af mættet og
enkeltumættet fedt





[umættet fedt]

Essentielle fedtsyrer

Omega-3, Omega-6, Omega-9

n-3, n-6, n9





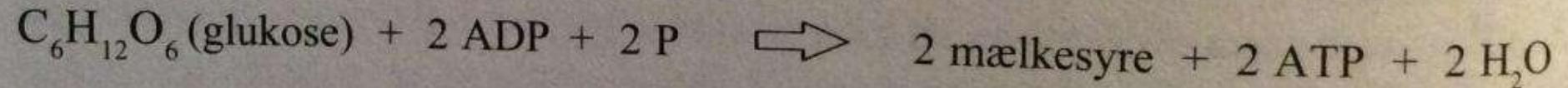
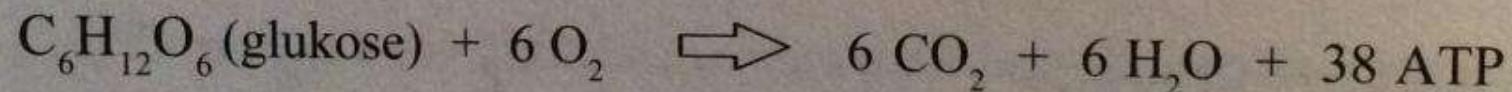
[transfedtsyrer]

Industriel hærdning
Sundhedsskadelig



[forbrænding]

Aerob og anaerob forbrænding



[glukoneogenese]

Glukose er kroppens vigtigste brændstof

Kroppen kan danne glukose ud fra:

- Aminosyrer
- Mælkesyre
- Glycerol

[fedtlageret]

Triglycerider er kroppens vigtigste energilager

Nedbrydning og opbygning af fedtlager

Forbrug under hvile og aktivitet



[aminosyrepuljen]

Aminosyrer er kroppens byggesten

Proteinsyntese på ribosomer

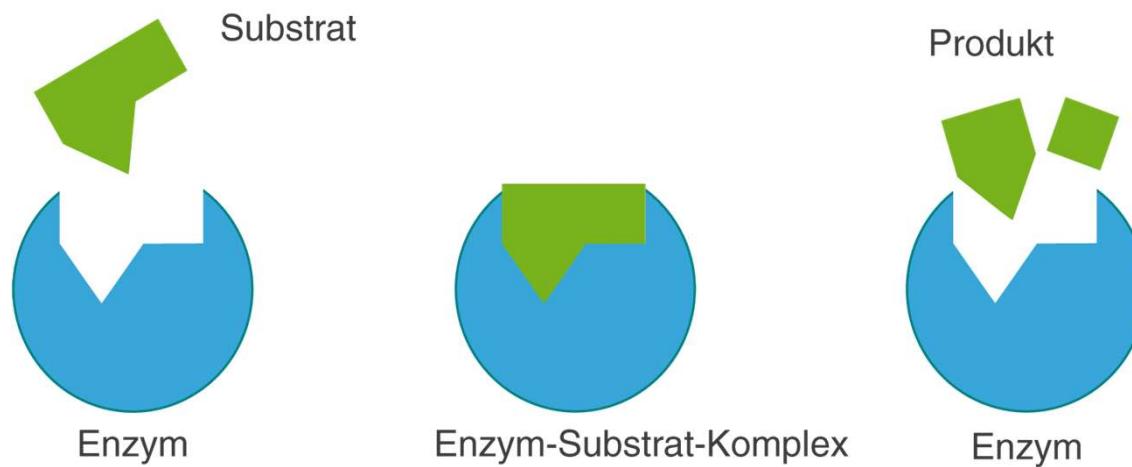
Overskud omdannes til glukose og fedt

Faste

[enzymer]

Katalysator

Forskellige enzymer til forskellige processer,
celler og væv



[i hvile]

Brændstof: glukose og fedt
Energi -> varme



[under arbejde]

Brændstof: glukose, frie proteiner, fedt

Energi -> varme, bevægelse

1. Blodkredsløb
2. Åndedræt
3. Øget blodgennemstrømning af muskler
 - A) Glykogendepoter
 - B) Aerob -> anaerob energiomsætning

[faste]

Brændstof: fedt

Dannelse af ketonstoffer



© Katrine Ydegaard · Solrose · 2018

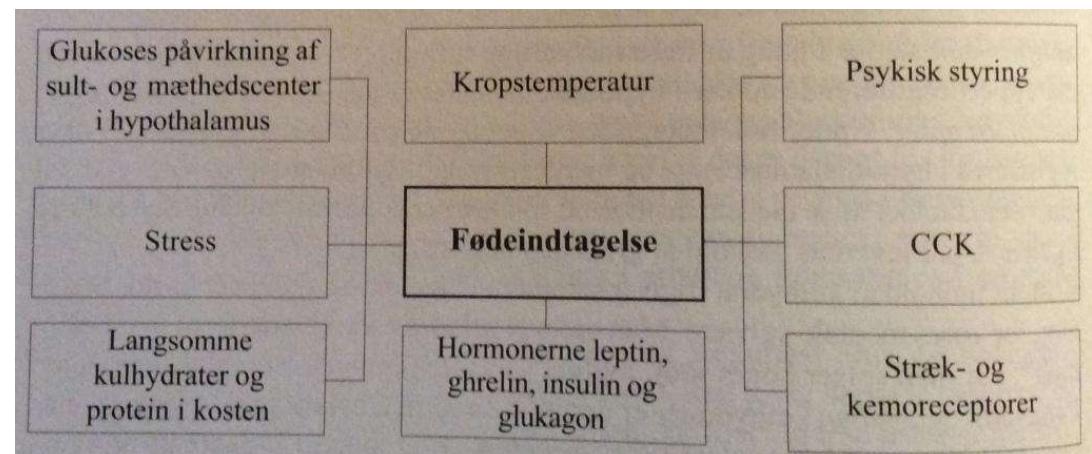
[regulering af fødeindtag]

Sultfølelse

Mæthedscenter

Hormonniveau

Stræk- og kemoreceptorer i mavesæk og
tolvfingertarm



[mæthed]

Indtrædende mæthed

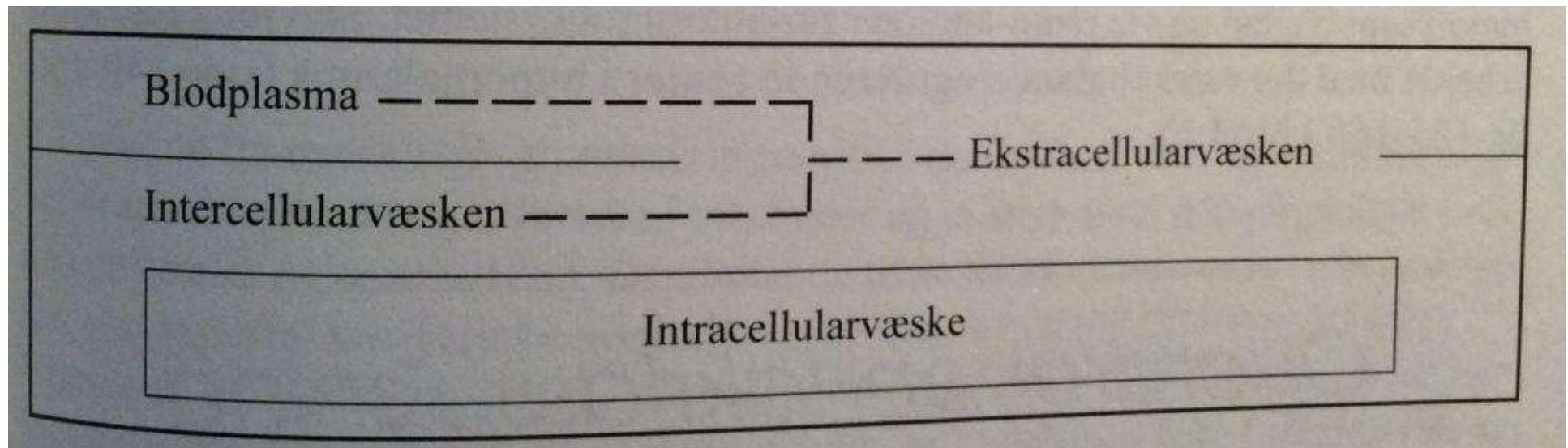
- Udspiling af mavesækken
- Mave-tarm hormoner
- Blodsukker og insulin
- Smag og tygning

Tidlig mæthedsfase

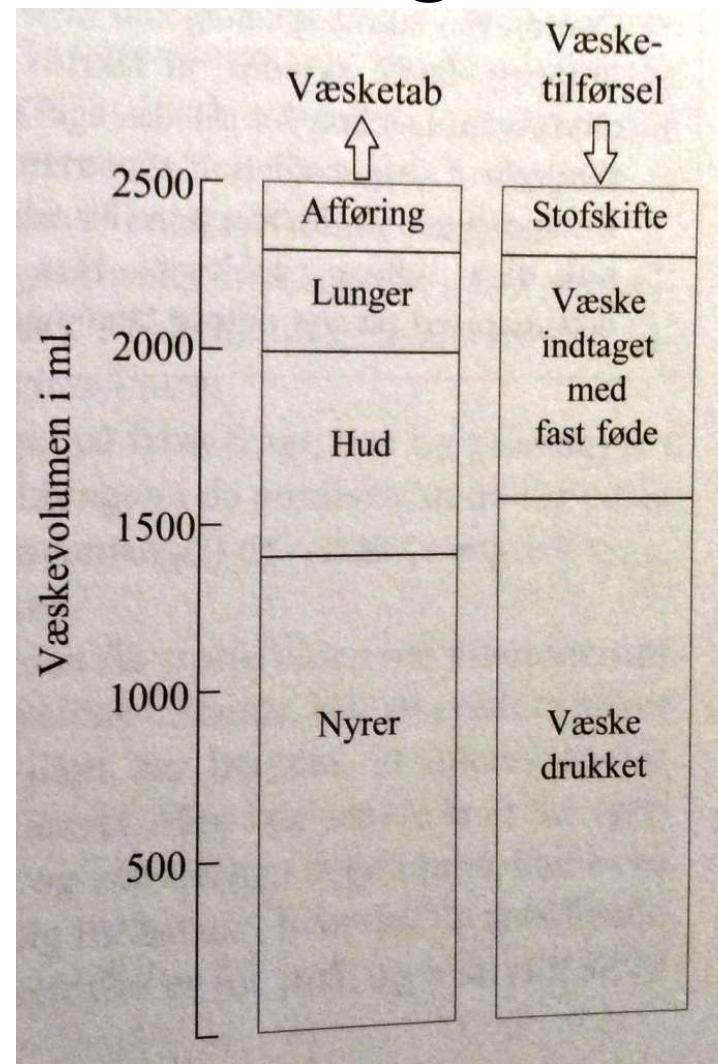
Senere mæthedsfase

[væske]

60 % af menneskets kropsvægt er vand



[væskeregnskab]



[væskebalance]

1. Ændringer i salt- og vandbesparelser
2. Ændringer i væskeindtagelse
3. Ændringer i salt- og væskeudskillelse

Antidiuretisk hormon (ADH)

Renin-angiotensin-aldosteronsystemet

Lakrids