

Salgı Bezleri ve Sindirim Enzimleri

- Balık mide bezleri seyreltik hidroklorik asit ve pepsinojen salgılayarak protein moleküllerini parçalarlar. Mideye gelen besin maddelerinin parçalanmasında görevli sindirim enzimi olan pepsinojenin etkili olabilmesi için, mide içeriği pH değerinin 1,5-4,0 arasında olması gerekmektedir. Bu nedenle de mide bezlerinden seyreltik hidroklorik asit salgılanmaktadır.

- Mide özsularının akışı, besin maddelerinin vücuda alınışı ve özellikle mide çeperinin gerilmesiyle uyarılır. Karnivor olan balıklardan turna balıklarında (*Esox **lucius***) yapılan bir analizde, bu balıkların midelerindeki ölçülen pH değerinin 2,4-3,6 olduğu saptanmıştır. Cyprinidae ailesinde yer alan bazı balıklarda mide bezi yoktur. Bunun nedeni de bu balıklarda gerçek midenin bulunmamasıdır

- Pylorik kör keseler sindirim fonksiyonuna sahiptirler. Parmak şekilli bu kör bağırsak uzantıları, alabalıklarda laktaz enzimi salgılar. Balıklarda sindirimin oluşmasında ayrıca birçok diffuz bez görevlidir. Tiroid ve timus gibi bu bezlerin endokrin salgıları sindirim ile doğrudan ilişkilidir.