

Gıdaların Emilmesi (Absorbsiyon)

o

Emilme, sindirime hazır besinlerin sindirim kanalında absorbe edilerek kan ve lenf yoluna geçmesi olayıdır. Kana geçen besin maddeleri kullanılmak veya depo edilmek üzere dokulara taşınır.

Emilme ve emilebilme konusunda ortaya atılan teorileri üç ana grup altında toplamak mümkündür.

Bunlar :

(1) Absorbsiyon olayları osmoz, diffuzyon, bağırsak içi basınç ve emilme gibi fiziko-kimyasal olayların birlikteliği ile oluşmaktadır.

(2) Absorbsiyon olayları fiziko-kimyasal olaylarla açıklanması mümkün olmayan, sadece bağırsak epithelial hücreleri tarafından yürütülen bir olaydır.

(3) Absorbsiyon olayları epithelial hücre aktiviteleri ile osmoz, diffuzyon gibi fiziko-kimyasal olayların müşterek rolü ile meydana gelmektedir.

Yağların emilmesi

Doğal akuatik ortamda yağlar, hem hayvansal hem de bitkisel kaynaklarda bulunur. Karbon ve hidrojen atomlarından oluşan yağlar, balıklar için enerji kaynağı olmakla beraber sınırlı miktarda balık diyetlerinde kullanılabilirler. Çünkü fazla miktarda alınan yağ, karaciğerde toplanarak ölüme neden olabilir. Ancak balıklar kara hayvanlarından farklı olarak dokularında yüksek miktarda n-3 çok doymamış yağ asitlerinden EPA ve DHA 'ları bulundurlar. Pelet yemlerdeki lipitler, balıklardaki enerjinin ve esansiyel yağ asitlerinin tek kaynağı ve yağda eriyen vitaminlerin (A, D, E ve K) taşıyıcısıdır.

Katı ve sıvı yağlardan ayrılan serbest yağ asitleri balık kasında enerji metabolizması için tek enerji kaynağıdır. Doğada 40 dan fazla yağ asidi vardır. Bunlar; hiç çift bağı olmayan doymuş yağ asitleri, tek bir çift bağı taşıyan doymamış yağ asitleri ve birden fazla çift bağı taşıyan doymamış yağ asitleridir. Çok doymamış yağ asitleri (PUFA) ise 3 temel gruba ayrılırlar. Bunlar; oleik serisi (ω -9), linoleik serisi (ω -6) ve linolenik serisi (ω -3)'dir.