

【作者】	杨玉红
【单位】	鹤壁职业技术学院, 河南鹤壁
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	20
【发表页码】	8610-8611
【关键字】	酸乳; 胃液; 胃蛋白酶, 消化率
【摘要】	<p>[目的] 探讨酸乳对调节机体消化吸收的机理。[方法] 设低、中、高剂量3个试验组, 另设对照组和模型组, 每组10只大鼠。3个试验组分别用相应剂量的酸乳灌胃, 对照组和模型组用鲜牛乳12.5 ml/kg灌胃, 连续10 d后, 作胃液分析。[结果] 各组胃液量相差不大; 中、高剂量组胃酸浓度与模型组相比均有极显著提高($P < 0.01$), 与对照组比较也有显著或极显著提高($P < 0.05$, $P < 0.01$)。中、高剂量组胃蛋白酶活性和排出量均有极显著提高($P < 0.01$)。[结论] 酸乳可显著增加机体胃酸和胃蛋白酶的排出量及活性, 提高食物在胃内的消化率。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭