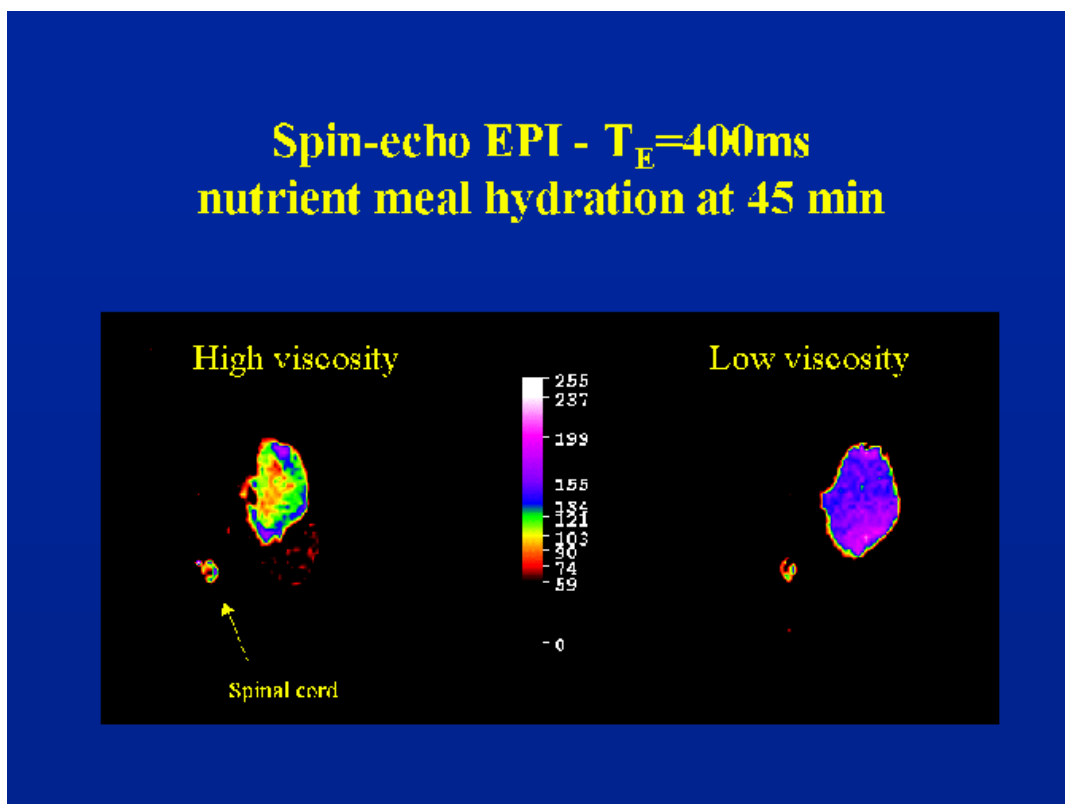


Mahlzeiten verschiedener Viskosität

- Mahlzeit hoher Viskosität:** Heterogene Verdünnung mit Magensaft:
Langsame Vermischung von aussen nach innen mit Magensaft.
- Mahlzeit geringer Viskosität:** Homogene Verdünnung mit Magensaft:
Rasche Vermischung mit Magensaft
- Fazit:** Eine Mahlzeit hoher Viskosität (Fleisch, tierische Fette) erfordert zur Durchmischung mit Magensaft erheblich mehr Zeit (damit verlängerte Verweildauer des Nahrungsbreis im Magen) als eine dünn-visköse Mahlzeit (Gemüse, Früchte)

Zwei T2-gewichtete Bilder von Mahlzeiten mit unterschiedlicher Viskosität. Dies zeigt eine heterogene Verdünnung von dicken Mahlzeiten, aber eine homogene Verdünnung von dünnen Mahlzeiten, die leicht mit Magensekret vermischt werden. Die Farbe bezieht sich auf die Viskosität in diesen Bildern. Dies zeigt, dass eine dicke Mahlzeit (mit hoher Viskosität) im Magen liegt und sich von aussen nach innen verdünnt, während eine dünne Mahlzeit (mit niedriger Viskosität) sich gleichmässig verdünnt ¹.



<http://www.magres.nottingham.ac.uk/projects/gut/foodprocessing/>

¹ <http://www.magres.nottingham.ac.uk/projects/gut/foodprocessing/>