

RNDr. Ivana Fellnerová, Ph.D.  
Katedra zoologie, PřF UP Olomouc

# GLYKÉMIE regulace, měření



2010/9

## Monitorování krevního cukru

- Z kapilární krve
- Digitální glukometry
- Rychlé, snadné, bezbolestné
- Okamžitý výsledek

\*Ivana FELLNEROVÁ, PřF UP Olomouc\*

## GLUKOMETR: ACCU-CHEK



\*Ivana FELLNEROVÁ, PřF UP Olomouc\*

## Odběr krevního vzorku

**Autolanceta**  
(odběrové pero)



### Místo odběru:

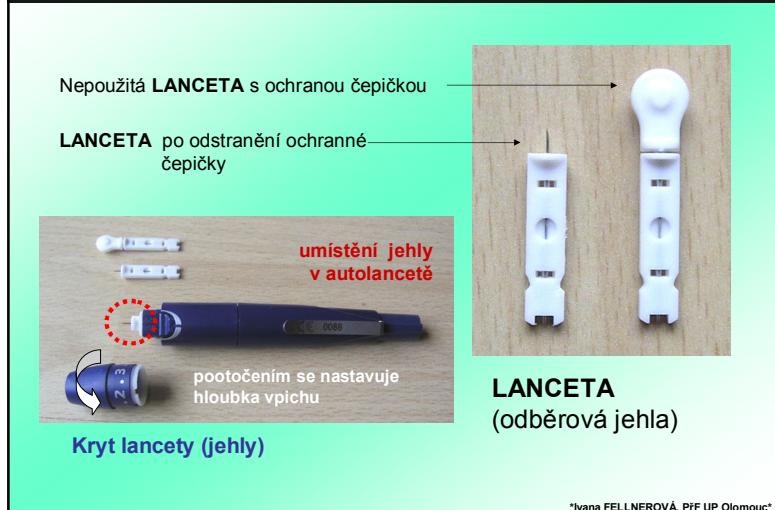
Kapilární krev  
bříška prstu nebo  
ušního lalúčku

### Před odběrem:

- odběrové místo umýt  
teplou vodou
- důkladně osušit
- promasírovat
- místo vpichu sterilizovat  
70% etanolem

\*Ivana FELLNEROVÁ, PřF UP Olomouc\*

**Odběrové pero: AUTOLANCETA**



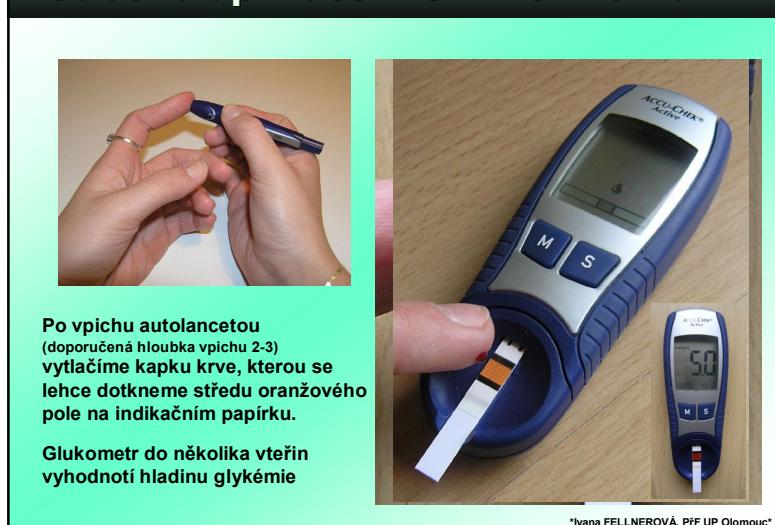
\*Ivana FELLNEROVÁ, PřF UP Olomouc

## Testovací proužky



\*Ivana FELLNEROVÁ, PřF UP Olomouc\*

## Odběr a aplikace krevního vzorku



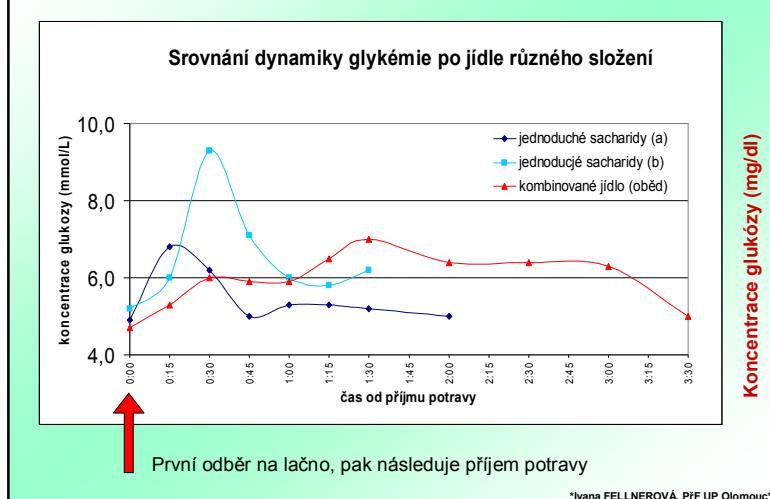
\*Ivana FELLNEROVÁ, PřF UP Olomouc

**GLUKOMETR GlucoLab**



\*Ivana FELLNEROVÁ, PřF UP Olomouc\*

## Glykémie: DYNAMIKA



## Glykémie: jednotky

(Údaje k testovacím proužkům GLUCOLAB)

	<u>mmol/l</u>	<u>mg/dl</u>
Ráno před snídaní	3,9 – 5,8	70 – 105
Před obědem, večeří	3,9 – 6,1	70 – 110
1 hod. po jídle	< 8,9	< 160
2 hod. po jídle	< 6,7	< 120
Mezi 2. a 4. hod. ranní	> 3,9	> 70

\*Ivana FELLNEROVÁ, PřF UP Olomouc\*

## Faktory ovlivňující glykémii

- **Příjem a složení potravy** ↑  
(primární zdroj glukózy v krvi)
- **Fyzická zátěž** ↓ (↑)
- **Činnost hormonů:**      **inzulin** ↓  
                                **glukagon** ↑  
                                **adrenalin** ↑

\*Ivana FELLNEROVÁ, PřF UP Olomouc\*

## Fáze trávení sacharidů

### Extracelulární trávení:

Ústa → amyláza slin  
Tenké střevo → amyláza produkovaná slinivkou břišní  
disacharázy produkované epitolem tenkého střeva

### Vstřebávání

Přes epithel tenkého střeva pouze ve formě monosacharidu  
Rychlosť trávení a vstřebávání sacharidů závisí na stavbě  
(složitosti) jejich molekuly.

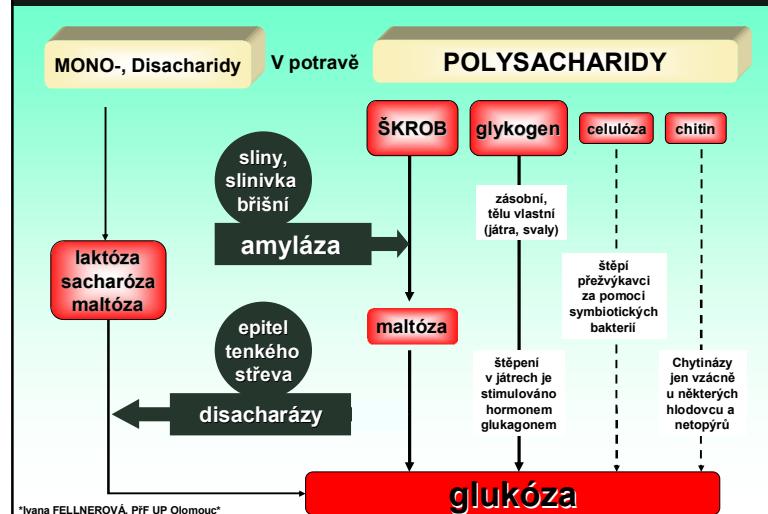
### Intracelulární trávení:

Štěpení resp. další metabolické přeměny v buňkách

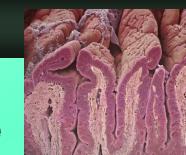
Metabolismus sacharidů je ovlivňován inzulinem a glukagonem  
(hormony slinivky břišní)

\*Ivana FELLNEROVÁ, PřF UP Olomouc\*

## EXTRACELULÁRNÍ trávení sacharidů



## Vstřebávání sacharidů



- Probíhá přes epitel v tenkém střevě
- Vstřebávají se pouze monosacharidy: především glukóza, ale i fruktóza, galaktóza (složitější sacharidy musí být nejprve štěpeny enzymaticky extracelulárně)
- Vstřebávání je spojeno s transportem monosacharidů přes buněčné membrány

Existuje několik způsobů, kterými je glukóza transportována přes buněčné membrány

\*Ivana FELLNEROVÁ, PřF UP Olomouc\*

### 1. Přenašečový PASIVNÍ transport glukózy (usnadněná difuze)



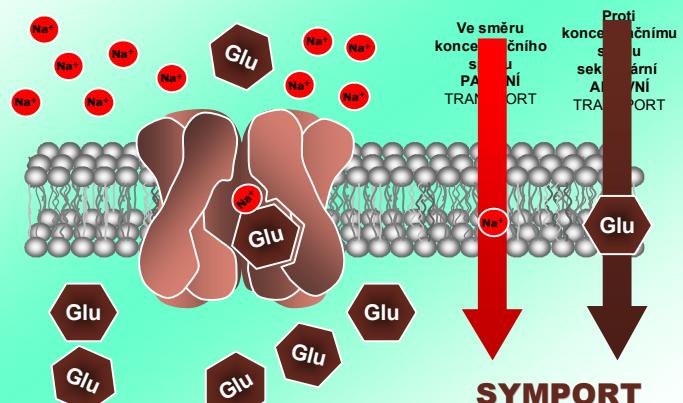
#### Typy glukózových transportérů

- GLUT 1 vyskytuje se ve většině buněk těla; V dospělosti nejčetnější výskyt v membránách erytrocytů a nervových b. Velmi citlivé ke koncentraci glukózy (adaptace k vysokým nárokům buněk CNS);
- GLUT 2 výskyt v játrech, pankreatu a epitelech tenkého střeva a ledvin
- GLUT 3 výskyt v neuronech
- GLUT 4 výskyt v buňkách inzulinem regulovaných tkání jako je kosterní svalovina a tuková tkáň
- GLUT 5 výskyt v epitelu tenkého střeva; ve skutečnosti transporter pro fruktózu (GLUT 6 - GLUT 12 : stále předmětem výzkumu)

### Na<sup>+</sup> glukózový transportér (SGLT)

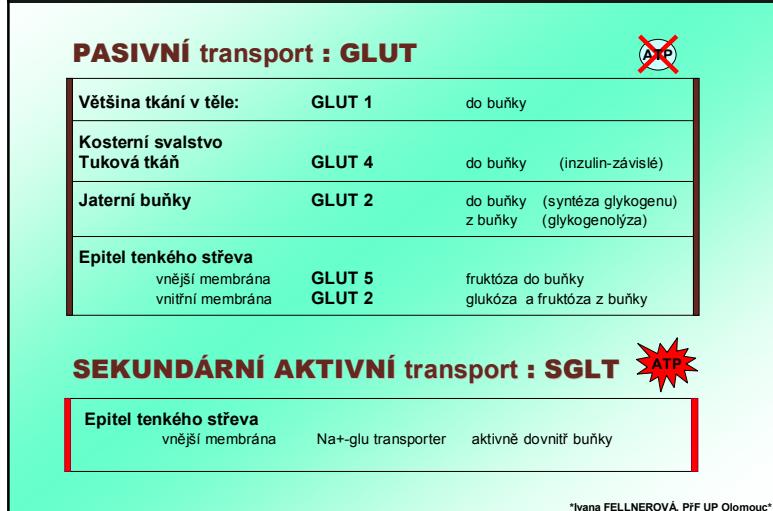


Koncentrační gradient Na<sup>+</sup> a K<sup>+</sup> udržovaný na membráně prostřednictvím Na<sup>+</sup>K<sup>+</sup> pump je využíván, mimo jiné, dalšími přenašeči (sekundární aktivní transport)

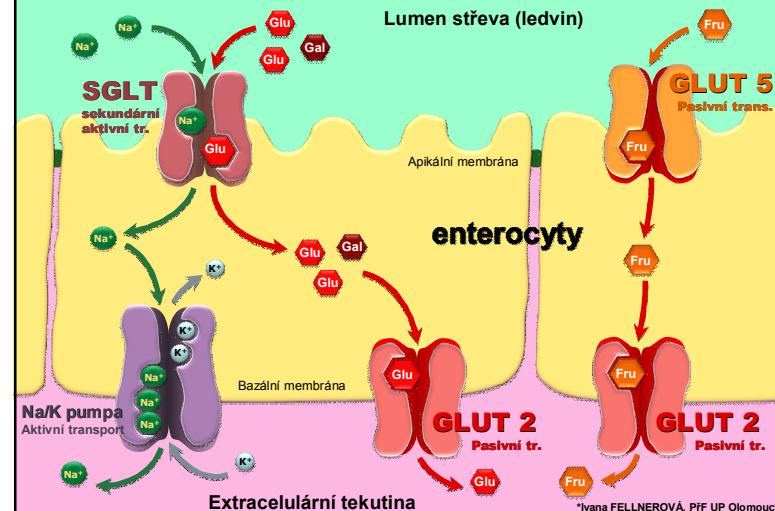


\*Ivana FELLNEROVÁ, PřF UP Olomouc\*

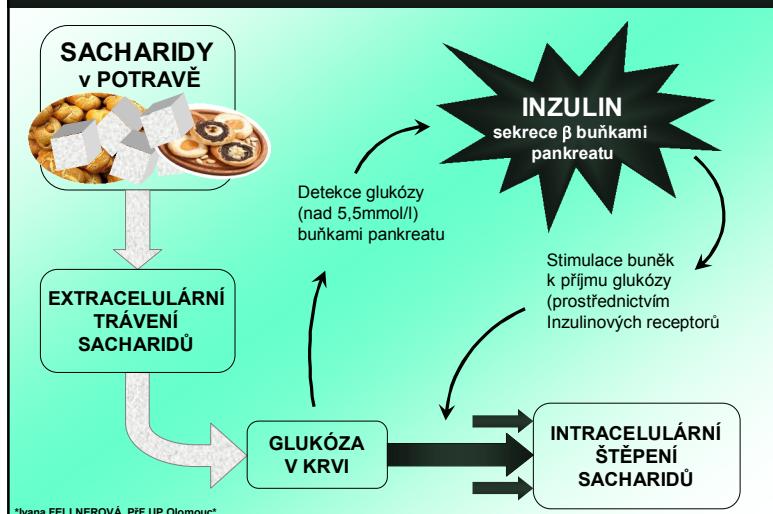
## Transport glukózy : přehled



## GLUKÓZA: transport přes epitely



## Trávení a vstřebávaní sacharidů: přehled

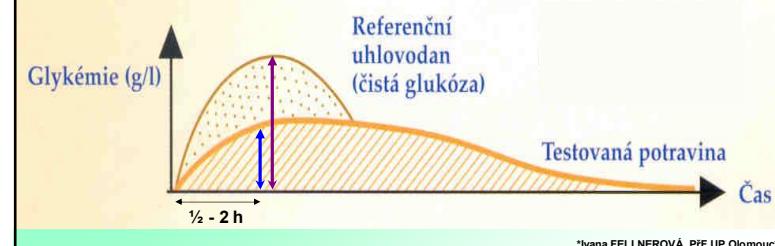


## GLYKEMICKÝ INDEX

Vzrůst hladiny krevní glukózy po příjmu sacharidové potravy (rychlosť vstřebávání) vyjadřuje tzv.

### GLYKEMICKÝ INDEX

$$\text{GLYKEMICKÝ INDEX} = \frac{\text{vzrůst glykémie po požití testované potraviny}}{\text{vzrůst glykémie po požití čisté glukózy}} \times 100$$



## Faktory ovlivňující glykemický index

Glykemický index potravin závisí na několika faktorech:

- Obsah sacharidů v potravině
- Náročnost štěpící fáze (dostupnost sacharidů pro tělo)
- Typ monosacharidových jednotek



\*Ivana FELLNEROVÁ, PřF UP Olomouc\*

## Glykemický index vybraných potravin

### NÍZKÝ GI < 30

- většina druhů zeleniny, luštěniny,
- ořechy, citrusy a další „kyselé“ ovoce (rybíz, ostružiny, višně aj.)
- Hořká čokoláda, kakaový prášek

### Střední GI 30-70

- většina druhů ovoce, luštěniny,
- müsli tyčinky, celozrnné tmavé pečivo, neloupaná rýže, těstoviny
- mléčné výrobky

### Vysoký GI >70

- med, cukr, bonbóny, datle, fíky
- colové nápoje, džusy, bílé a sladké pečivo, oplatky
- „vodové“ zmrzliny (typ „calipo“)

\*Ivana FELLNEROVÁ, PřF UP Olomouc\*

## Hyperglykémie ↔ hypoglykémie

V závislosti na **GLYKEMICKÉM INDEXU** se sacharidy vstřebávají do krve různou rychlosí

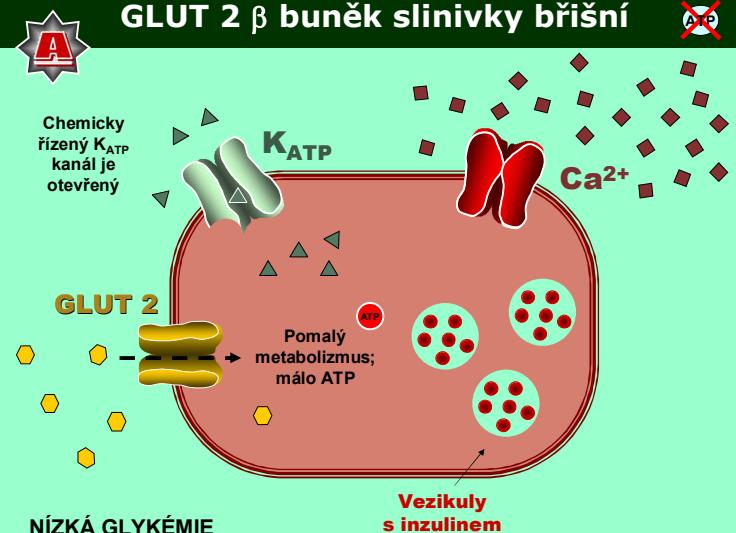
Potraviny s rychle vstřebatelnými sacharidy



Náhlé výkyvy hladiny krevní glukózy zvyšuje zátěž organismu a riziko vzniku cukrovky a nemocí kardiovaskulárního systému

\*Ivana FELLNEROVÁ, PřF UP Olomouc\*

## GLUT 2 β buněk slinivky břišní



\*Ivana FELLNEROVÁ, PřF UP Olomouc\*

