



ВКУСОВЫЕ ОЩУЩЕНИЯ

ПОДГОТОВИЛИ ПРЕЗЕНТАЦИЮ:
ЛЫКОВА МАРИЯ И КАТОРГИНА КСЕН

- Тесно связанные между собой обоняние и вкус являются разновидностями химической чувствительности. У низших животных обоняние и вкус, вероятно, не расчленены. В дальнейшем они дифференцируются. Одно из биологически существенных различий, устанавливающихся между ними, заключается в том, что вкус обусловлен непосредственным соприкосновением, а обоняние функционирует на расстоянии. Обоняние принадлежит к дистантрецепторам.
- У животных, особенно на низших ступенях эволюционного ряда, биологическая роль обоняния очень значительна. Обонятельные ощущения в значительной мере регулируют поведение животных при отыскании и выборе пищи, при распознавании особей другого пола и т. д. Первоначальный зачаток коры большого мозга у рептилий является по преимуществу центральным органом обоняния.
- До недавнего времени принято было думать, что у человека обоняние не играет особенно существенной роли. Действительно, обоняние у человека играет значительно меньшую роль в познании внешнего мира, чем зрение, слух, осязание. Но значение его все же велико в силу влияния, которое обоняние оказывает на функции вегетативной нервной системы и на создание положительного или отрицательного эмоционального фона, окрашивающего самочувствие человека в приятные или неприятные тона.



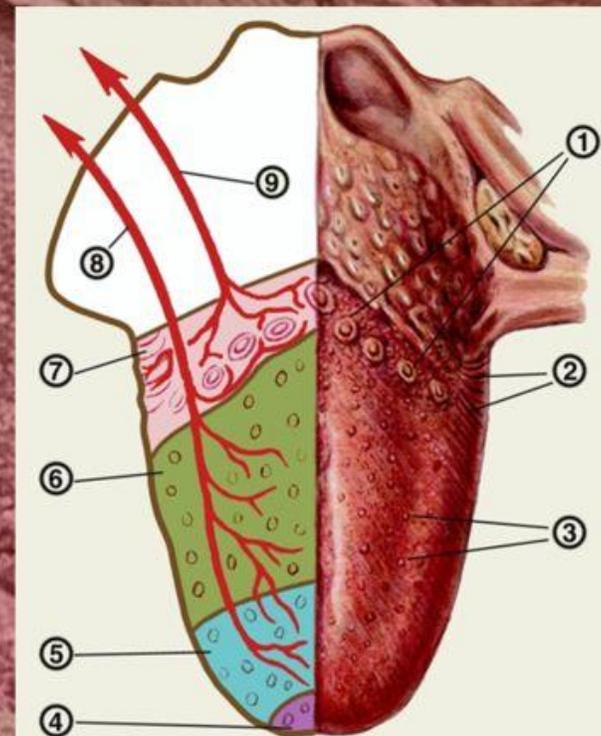
- Вкусовые ощущения возникают, когда определенное вещество в полости рта вступает в химическую реакцию с вкусовыми рецепторами, которые называются вкусовые почки. Это позволяет вместе с обонянием и стимуляцией тройничного нерва определить оттенки вкусовых ощущений: вид пищи, ее запах, другие свойства.



- Рецептором вкусового анализатора служат специфические нервные образования — вкусовые сосочки, состоящие из нескольких вкусовых луковиц, расположенных в слизистой оболочке ротовой полости, преимущественно на кончике языка, на задней стенке глотки, на мягком нёбе.

Различаю три типа сосочков:

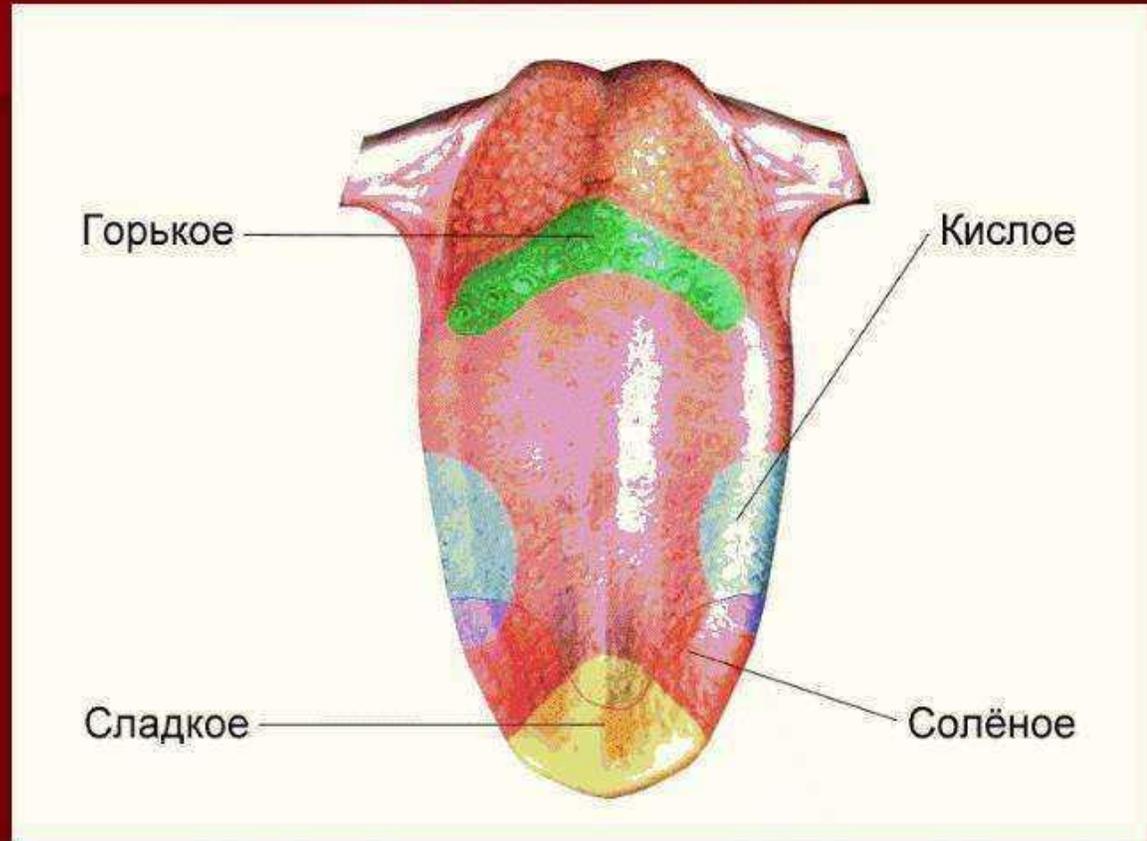
- ◆ грибовидные — по всей поверхности языка;
- ◆ желобоватые — в основании языка;
- ◆ листовидные — на боковой поверхности языка.



1 — желобовидные сосочки; 2 — листовидные сосочки; 3 — грибовидные сосочки

- Различают четыре основных вкусовых ощущения — сладкое, горькое, кислое и соленое, которые в своих сочетаниях могут давать многообразные оттенки вкусовых качеств.

Кислый, горький, сладкий, соленый - эти четыре вкуса различает язык.

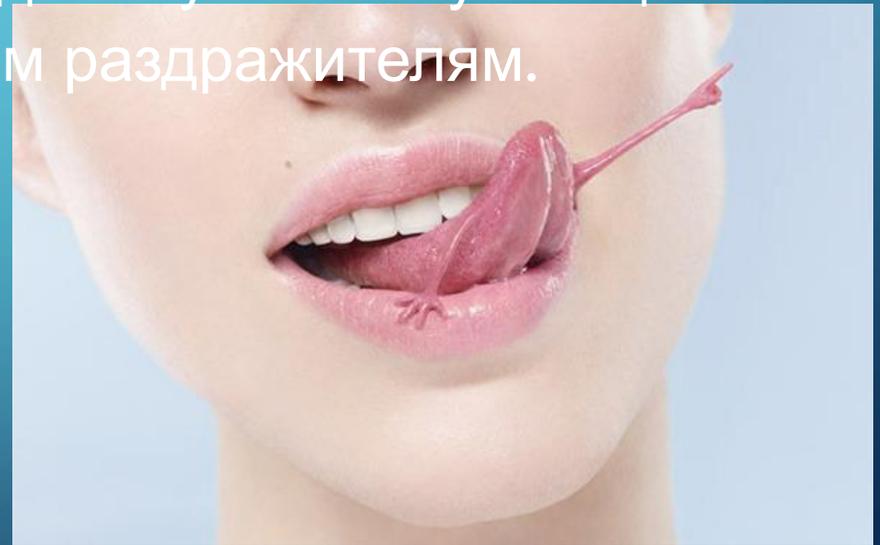


- Ощущение сладкого вызывается содержащимися в пищевых веществах углеводами; ощущение горького — воздействием на вкусовые рецепторы различных алкалоидов; ощущение кислого возникает от действия растворенных в воде различных кислот; ощущение соленого вызывается поваренной солью и другими соединениями хлора.

- Для каждого из этих основных вкусовых ощущений в рецепторной области вкуса существуют специфические сосочки.



- Экспериментальные исследования указывают на неравномерное распределение этих сосочков на кончике языка: из определенного числа сосочков, расположенных в рецепторном поле, 26 оказались чувствительными к сладкому, 13 — к горькому и по 18 — к кислому и соленому. Некоторые сосочки дают ощущения при раздражении разными вкусовыми веществами, что, по-видимому, объясняется тем, что в их состав входят вкусовые луковицы с разной чувствительностью к вкусовым раздражителям.



- Попадающая в рот пища вызывает комплексное вкусовое ощущение в зависимости от особенностей составляющих ее вкусовых веществ. Вкусовые ощущения всегда находятся в органическом комплексе с обонятельными. Выключение обонятельных ощущений (например, при заболеваниях слизистой оболочки) вызывает значительные изменения качества вкусового ощущения.



- Вкусовые ощущения имеют большое биологическое значение, обеспечивая распознавание пищи и содействуя возникновению аппетита и выделению в необходимом количестве желудочного сока определенного качества.
- Вкусовые ощущения играют заметную роль в настройке эмоционального состояния, через вегетативную нервную систему вкус, наряду с обонянием, влияет на пороги других рецепторных систем, например на остроту зрения и слуха, на состояние кожной чувствительности и проприоцепторов.
- Вкусовые ощущения, порождаемые химическими веществами, поступающими из внешней среды, влияя на вегетативные функции, могут обусловить приятный или неприятный эмоциональный фон самочувствия. Обычай сочетать празднество с пиршествами свидетельствует о том, что практика учитывает способность вкусовой чувствительности, связанной с воздействием на вегетативную нервную систему, влиять на чувственный тон общего самочувствия.



- Роль вкусовых ощущений в процессе еды обусловлена состоянием потребности в пище. По мере усиления этой потребности требовательность уменьшается: голодный человек съест и менее вкусную пищу; сытого прельстит лишь то, что покажется ему соблазнительным во вкусовом отношении.



СПАСИБО ЗА