


ВКУС

A top-down view of various fresh ingredients including vegetables, fruits, grains, and herbs. The ingredients are arranged on a white background. Visible items include: green and red bell peppers, a cucumber, a banana, a slice of whole grain bread with almonds, a tomato, an egg, mushrooms, onions, strawberries, raspberries, cherries, various nuts (almonds, walnuts, pine nuts), seeds, spices (cinnamon, black pepper, dill, rosemary, thyme), and a wooden scoop filled with white powder. There is also a small pile of rice and some dried herbs.

Презентацию
подготовила
учитель технологии
ГБОУ СОШ № 383
Белова Елена
Николаевна

ЧТО ТАКОЕ ВКУС?

- Одно из пяти внешних чувств, органом которого служит слизистая оболочка рта.
- Ощущение на языке, во рту, или свойство пищи, являющееся источником этого ощущения.



ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВКУСА

- Чувство вкуса развивается, а также начинает функционировать уже в утробе матери, когда малыш пробует околоплодные воды и ощущает вкус той пищи, которую принимает мама. Ученые провели интересный эксперимент, будущим мамам за два месяца до родов было предложено каждый день кушать конфеты с определенным вкусом, к примеру, малиновым. После рождения дети в череде предложенных ягод первыми узнали именно вкус малины;
- В основе восприятия вкуса, так же как и запаха лежат химические реакции организма. Как известно органом определения вкуса служит язык, который покрыт вкусовыми луковицами, также за определения вкуса отвечают: задняя стенка глотки, небо и надгортанник. Полученная посредством луковиц информация попадает с помощью языкоглоточного и лицевого нерва в головной мозг, где уже происходит соотношение имеющегося опыта и соответственно полученной информации;



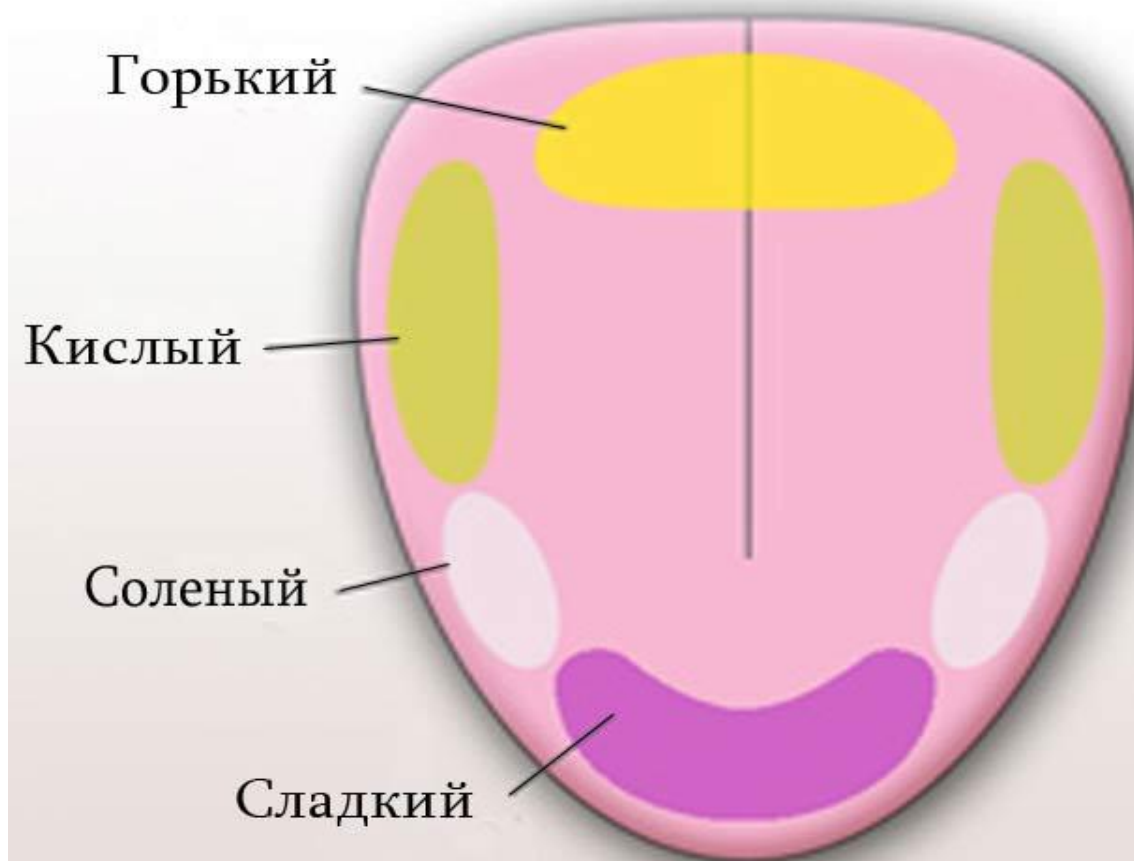
ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВКУСА

- Ранее считалось, что человек определенными участками языка может ощущать только четыре вкуса, а именно горький, соленый, кислый и сладкий, но современные люди способны идентифицировать уже и ряд других вкусов, таких как мятный, щелочной, терпкий и металлический. Это вызвано не прогрессивным развитием вкусовых качеств человека, а всего лишь наличием большей информации, механизм действия остался прежний. Вкусовые луковички раздражаются при воздействии разных вкусов, а мозг мгновенно выдает соответствующую информацию.



КАКИЕ ВКУСЫ МОЖЕТ РАЗЛИЧИТЬ ЧЕЛОВЕК?

Карта вкусовых рецепторов



КАКИЕ ВКУСЫ МОЖЕТ РАЗЛИЧИТЬ ЧЕЛОВЕК?

ГОРЬКИЙ. Исторически горький вкус ассоциировался с неприятным ощущением, и, возможно — с опасностью некоторых растительных продуктов для здоровья.

- Хинин, природное вещество, используемое как лекарство при малярии, известен как «эталонная горечь» и применяется при изготовлении некоторых безалкогольных напитков и джина.



КАКИЕ ВКУСЫ МОЖЕТ РАЗЛИЧИТЬ ЧЕЛОВЕК?

- КИСЛЫЙ. Кислый вкус однозначно ассоциируется с величиной рН жидкости. Механизм восприятия подобен восприятию солёного.
- У взрослых смешанная слюна, находящаяся в ротовой полости, поэтому язык может ощущать во рту более или менее кислые зоны. Если у продукта $pH < 7$, мы ощущаем кислый вкус. При $pH > 7$ мы ощущаем т. н. «мыльный» вкус. Удобный эталон кислотности — растворы уксусной кислоты
- Кислый вкус, освежает органы чувств, нормализует пищеварение, способствует набору веса тела, расслабляет и способствует нормализации кровяного давления. Считается, что кислый вкус порождает в человеке зависть и любопытство.



КАКИЕ ВКУСЫ МОЖЕТ РАЗЛИЧИТЬ ЧЕЛОВЕК?

- **СЛАДКИЙ.** Сладость обычно ассоциируется с присутствием сахаров.
- Сладкий вкус очень питательный, дает силу, утоляет голод.
- Считается, что сладкий вкус порождает у человека любовь и удовлетворенность.



ДРУГИЕ ОЩУЩЕНИЯ, БЛИЗКИЕ К ВКУСОВЫМ

- **Жгучий вкус.** Жгучий вкус не относят к числу основных вкусов, так как до настоящего времени не обнаружены соответствующие вкусовые рецепторы. Он связан с веществами, стимулирующими «тепловые» рецепторы.
- **Терпкое.** Это ощущение («вяжущий вкус») связано с рецепцией дубильных веществ (в ягодах терна и др.).
- **Жирное.** Человек, несомненно, воспринимает «жирный» вкус — но это ощущение не так чётко выражено, как обычно выделяемая стандартная тетрада «сладкий-кислый-горький-солёный».

ДРУГИЕ ОЩУЩЕНИЯ, БЛИЗКИЕ К ВКУСОВЫМ

- Металлический привкус характерен для свежей (несвернувшейся) крови, а также обычно чувствуется у пищи, которая соприкасалась с окисленными металлами (ложки, вилки, банки). Особенно сильный металлический привкус наблюдается при контакте с медными сплавами — латунью, мельхиором и др., поэтому столовые предметы из мельхиора покрывают тонким слоем серебра.
- Это ощущение может служить признаком некоторых заболеваний; отравлений металлами (напр., при литейной лихорадке) или пестицидами, действия некоторых лекарственных средств
- Металлический вкус во рту обычно также возникает во время проведения процедуры электрофореза.

РАССТРОЙСТВА ВКУСА — ДИСГЕВЗИЯ

- Дисгевзия возникает по разным причинам — беременность, сахарный диабет, заболевания желудочно-кишечного тракта или ротовой полости, анемия, гипотиреоз и др.
- Многие лекарства способны изменить ощущения вкуса, особенно часто наблюдается «металлический вкус». К медикаментам, изменяющим вкусовые ощущения, можно отнести следующие группы препаратов: антибактериальные, гиполипидемические, седативные и противосудорожные препараты, противовоспалительные и сердечно-сосудистые.
- Изменение вкуса может возникать под действием радиоактивного облучения.
- Расстройство восприятия вкуса у поваров называется бридостью.



ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ ИЗ ИСТОРИИ

- У Даля мы находим поговорки, свидетельствующие о языковом смешении понятий «горький», «терпкий».
- В Европе и Америке стали признавать вкус «умами». Признание этого вкуса можно связать с развитием сети китайских ресторанов, в которых использовались такие традиционные для стран Юго-Восточной Азии продукты, как соевый или рыбный соус и др.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ ИЗ ИСТОРИИ

- Однако на Востоке издавна выделяют 6 вкусов, в том числе «жгучий», что вполне понятно и нашим соотечественникам, легко различающим горький и «горький» — жгучий вкусы (перец, редька, горчица).



ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ ИЗ ИСТОРИИ

- Древнекитайская философская модель мира – “Пять элементов” включала 5 вкусовых элементов: горькое, соленое, кислое, сладкое и горячее. Последнее, возможно, эквивалент умами или «жгучего» (пряного).



ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ ИЗ ИСТОРИИ

- В ноябре 2005 французские исследователи показали, что крысы различают также «жирный» вкус.



© Разнообразие вкусов
украшает нашу жизнь!



**Спасибо за
внимание!**

