



ВКУСОВОЙ АНАЛИЗАТОР

**ПРЕЗЕНТАЦИЮ ПОДГОТОВИЛА
СТУДЕНТКА ПЕРВОГО КУРСА
СТОМАТОЛОГИЧЕСКОГО
ФАКУЛЬТЕТА 5 ГРУППЫ БАГИНА
ФАИНА.**

ПЛАН:

- 1) Определение вкусового анализатора.
- 2) Отделы ВА.
- 3) Периферический отдел ВА.
- 4) Проводниковый отдел ВА.
- 5) Центральный (корковый) отдел ВА.
- 6) Факторы, влияющие на вкусовое восприятие.
- 7) Используемая литература.

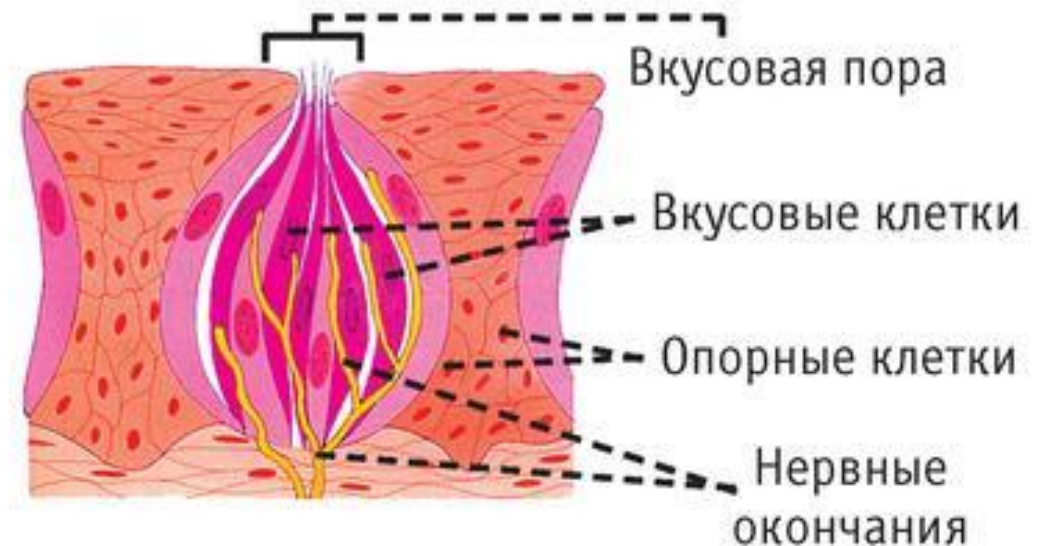
ВКУСОВОЙ АНАЛИЗАТОР:

- - это нейрофизиологическая система, работа которой обеспечивает анализ химических веществ, поступающих в полость рта.



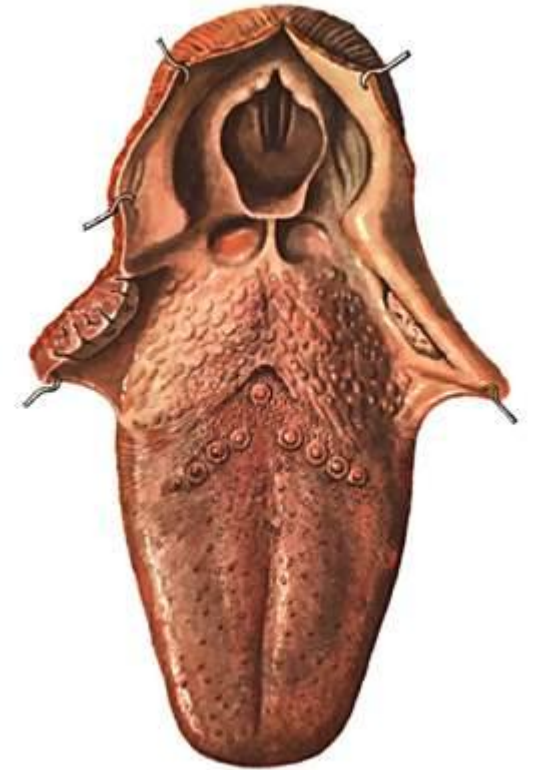
ПЕРИФЕРИЧЕСКИЙ ОТДЕЛ:

- Рецепторы, воспринимающие вкусовые раздражения, представлены вкусовыми почками.
- Вкусовая почка (Calculus gustatorius) овальная и своим широким основанием доходит до соединительнотканной основы слизистой оболочки, а верхушкой достигает свободной поверхности эпителия, где открывается небольшим вкусовым отверстием (порой).
- Состоит из трёх видов клеток: вкусовых, занимающих центральный отдел почки, а также поддерживающих и базальных клеток, располагающихся на периферии.



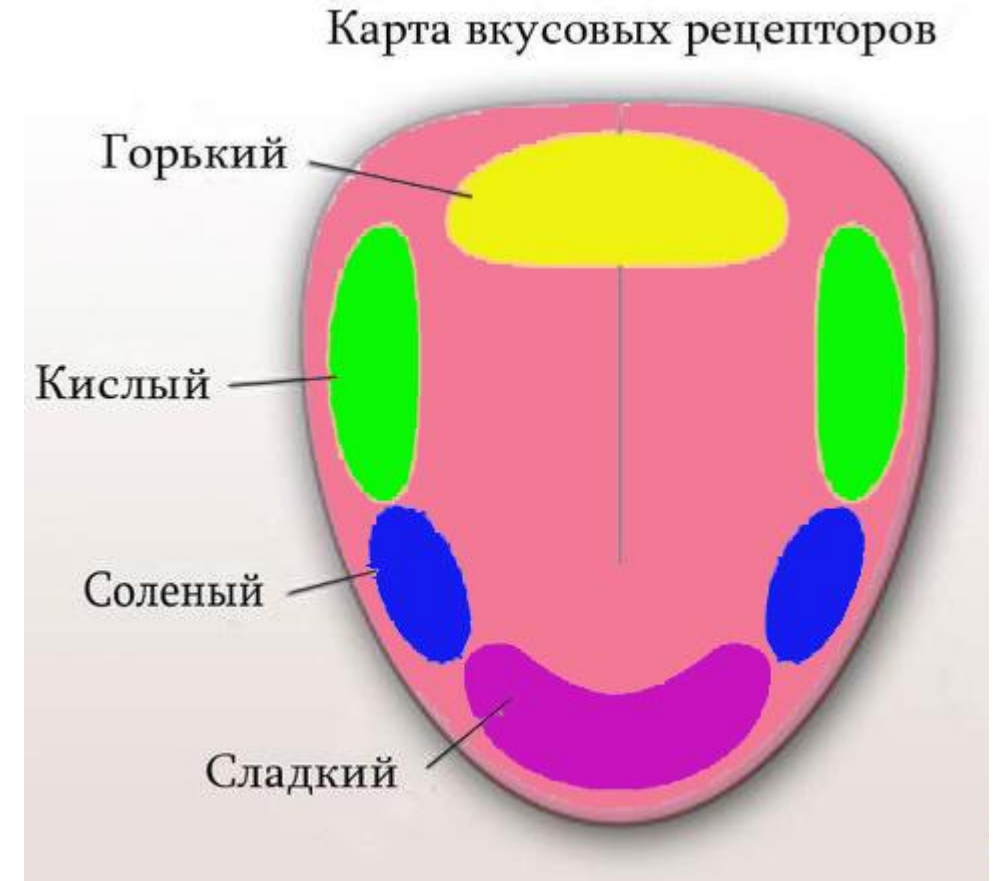
ПЕРИФЕРИЧЕСКИЙ ОТДЕЛ:

- Вкусовые почки находятся преимущественно в сосочка: языка: грибовидных, листовидных, желобовидных.
- Грибовидные сосочки в основном локализируются на кончике языка.
- Листовидные сосочки в виде 3-8 параллельных складок длиной 2-5 мм расположены в основании боковой поверхности языка.
- Желобовидные сосочки в количестве 9-15 (их число всегда непарное) локализованы в области корня языка в виде перевернутой римской цифры V.
- Отдельные вкусовые почки расположены на мягком нёбе, задней стенке глотки и надгортаннике.



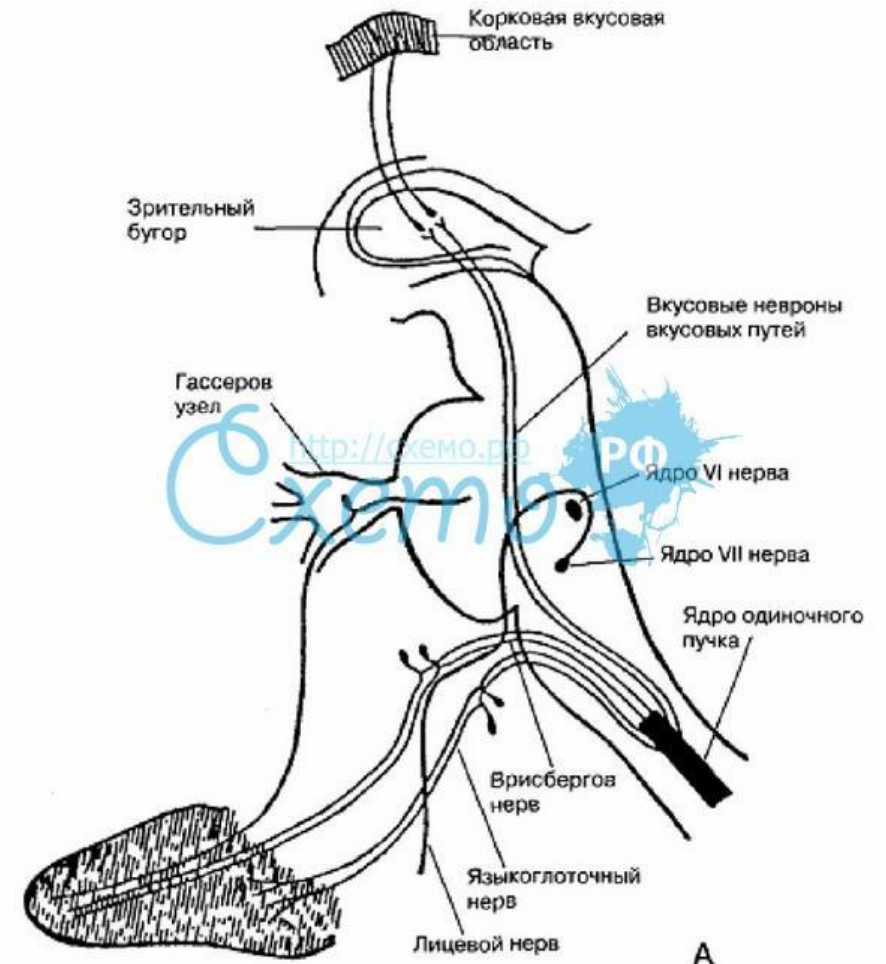
ПЕРИФЕРИЧЕСКИЙ ОТДЕЛ:

- Общее число вкусовых почек у взрослого человека колеблется от 2000 до 2500.
- Благодаря наличию специализированных вкусовых клеток они способны избирательно чувствовать пищу.
- Выделяют вкусовые поля, определяющие первичные вкусовые ощущения: кончик языка наиболее чувствителен к сладкому, средняя часть – к кислому, корень – к горькому, а края – к солёному и кислому.



ПРОВОДНИКОВЫЙ ОТДЕЛ ВКУСОВОГО АНАЛИЗАТОРА:

- Вкусовые анализаторы являются вторично чувствующими рецепторами. Под каждой вкусовой почкой в соединительной ткани расположено нервное сплетение, образованное афферентными волокнами, от которого безмиелиновые волокна вступают во вкусовую почку, образуя рецепторно – афферентные синапсы с одной, двумя или более клетками. Существуют не только афферентные, но и эфферентные синапсы.

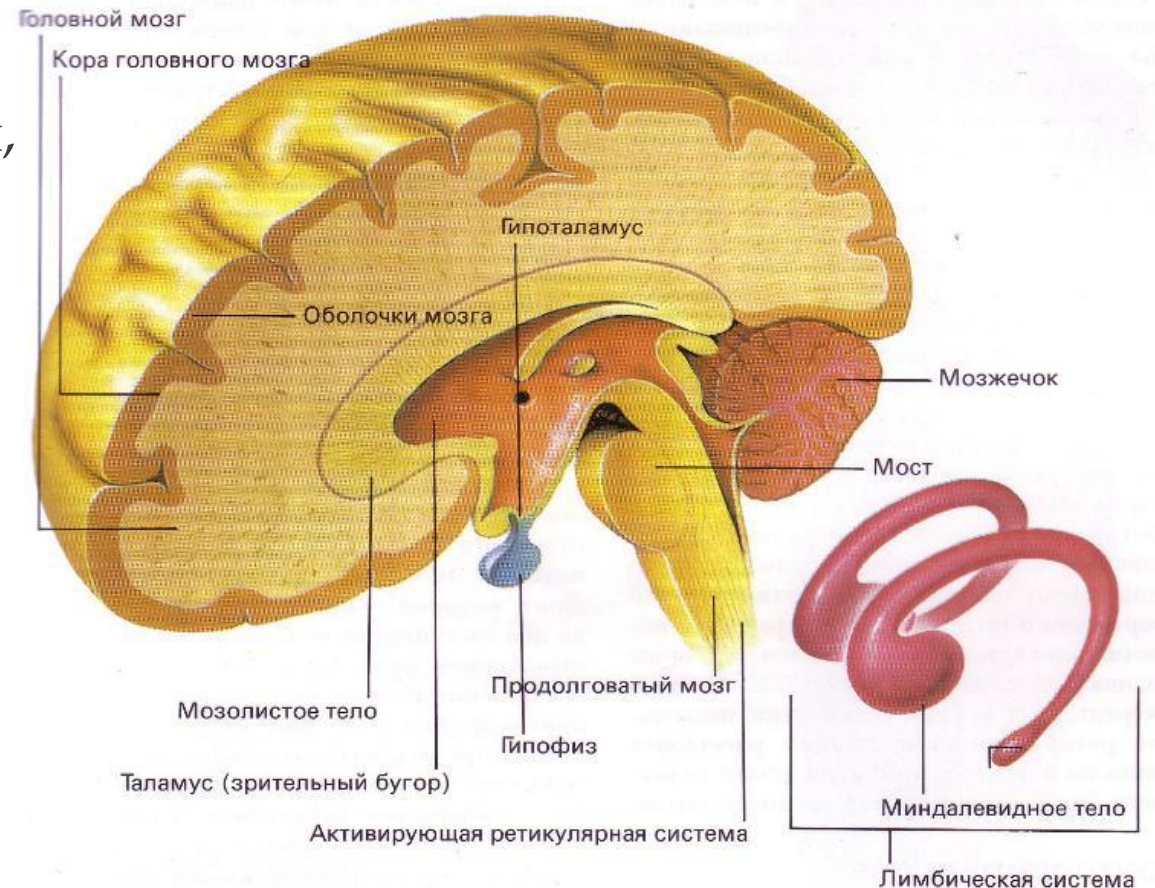


ПРОВОДНИКОВЫЙ ОТДЕЛ ВКУСОВОГО АНАЛИЗАТОРА:

- Эти нервные волокна являются периферическими отростками биполярных нейронов, тела которых расположены в соответствующих чувствительных ганглиях VII, IX, X пар (I нейроны проводникового отдела вкусового анализатора). Аксоны этих клеток направляются в чувствительное ядро одиночного пути, расположенное в продолговатом мозге, образуя синапсы с телами II нейронов. Отсюда нервные волокна в составе медиальной петли подходят к ядрам таламуса и идут в корковый (центральный) центр вкуса.
- Вкусовые почки различных областей полости рта получают нервные волокна от различных нервов: вкусовые почки передних 2/3 языка – от барабанной струны лицевого нерва; задней трети языка, а также мягкого и твёрдого нёба, миндалин, нёбных дужек – от языкоглоточного нерва; а вкусовые почки, расположенные в области глотки, надгортанника и гортани, - от верхнегортанного нерва, являющегося ветвью блуждающего нерва.

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ (КОРКОВЫЙ) ОТДЕЛ ВКУСОВОГО АНАЛИЗАТОРА:

- Корковый центр вкуса локализован в нижней части соматосенсорной зоны коры, в области представительства языка. Большая часть нейронов этих областей мультимодальна, то есть реагирует не только на вкусовые, но и на температурные, механические и ноцицептивные раздражители. Этот поток импульсов определяет «осознаваемое» восприятие вкусового качества. Часть волокон от вентромедиального комплекса идёт в гипоталамус, миндалину, островок, парагиппокампальную извилину, крючок и гиппокамп, благодаря чему лимбическая система получает информацию о вкусе.



ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ВКУСОВОЕ ВОСПРИЯТИЕ:

- При длительном действии вкусового раздражителя развивается адаптация сенсорной системы. Адаптация к одному веществу не исключает сохранения нормальной чувствительности к другому вкусовому веществу. Адаптация к сладкому и солёному развивается быстрее, чем к горькому и кислому.
- Вкусовое восприятие существенно зависит от функционального состояния организма. Так, в условиях голода или насыщения оно различно: натощак формируется повышенная чувствительность к различным вкусовым веществам и высокий уровень мобилизации вкусовых рецепторных элементов (вкусовых сосочков). После приёма пищи вкусовая чувствительность снижается и происходит демобилизация вкусовых воспринимающих структур.

ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ВКУСОВОЕ ВОСПРИЯТИЕ:

- Вкусовое восприятие изменяется под влиянием различных видов социальной деятельности. У студентов перед экзаменом значительно уменьшается способность воспринимать различные вкусовые вещества.
- У пожилых людей происходит снижение вкусовой чувствительности, снижается и способность к различению отдельных вкусовых веществ.
- На вкусовое восприятие оказывают влияние различные патологические процессы. Снижают вкусовую чувствительность заболевания полости рта (стоматит, глоссит), заболевания ЖКТ, органов дыхания, болезни крови и ЦНС.

ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ВКУСОВОЕ ВОСПРИЯТИЕ:

- Под воздействием различных факторов возможно расстройство вкусового восприятия.
- Различают следующие виды расстройств: агевзия – потеря, гипогевзия – понижение, гипергевзия – повышение, парагевзия – извращение вкусовой чувствительности, дисгевзия – расстройство тонкого анализа вкусовых веществ, вкусовые галлюцинации, а также вкусовая агнозия – когда человек чувствует, но не узнаёт вкус конкретного вещества.

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА:

- 1) «Нормальная физиология» под редакцией профессора В.П. Дегтярева, профессора С.М.Будылиной. (2006 год выпуска).
- 2) «Физиологические особенности челюстно – лицевой области» под редакцией Л.Е. Дерягиной, В.В. Зашихиной (2004 год выпуска).
- 3) Атлас анатомии человека 4 том «Учение о нервной системе и органах чувств» под редакцией Р.Д. Синельникова, Я.Р. Синельникова (1994 года выпуска).



■ *Спасибо за внимание!*