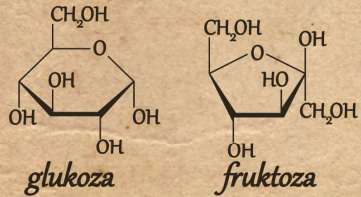


(NIE)OBEJŚĆ SIĘ SMAKIEM - CZYLI WSZYSTKO CO TRZEBA WIEDZIEĆ O ZMYŚLE SMAKU

SMAK SŁODKI

- klasyfikuje pokarm jako źródło energii
- za percepcję odpowiadają węglowodany oraz niektóre inne substancje:
np. sukraloza, taumtyna, aspartam



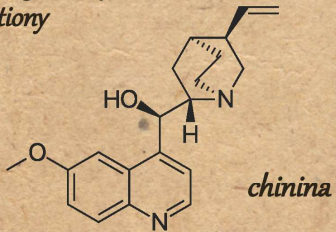
SMAK SŁONY

- pomaga utrzymać równowagę płynów ustrojowych
- za odczuwanie odpowiadają przede wszystkim jony sodu oraz inne jony (np. potasu)



SMAK GORZKI

- informuje o potencjalnym zagrożeniu
- za odczuwanie odpowiedzialne są obecne w pokarmie alkaloidy, część soli nieorganicznych oraz dwuwartościowe kationy



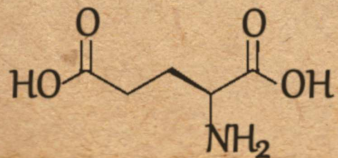
SMAK KWAŚNY

- ostrzega przed niedojrzałym lub psującym się jedzeniem
- jest odczuwany dzięki uwalnianym jonom wodoru



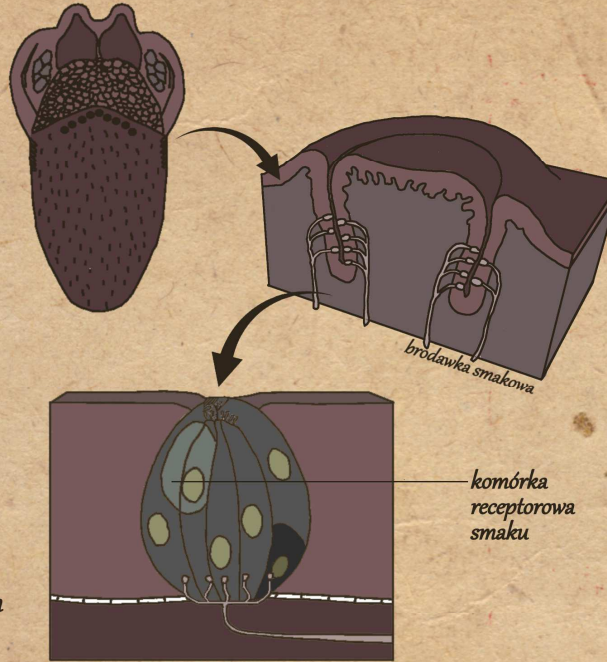
SMAK UMAMI

- oznacza konsumpcję białek
- za jego odczuwanie odpowiedzialny jest kwas glutaminowy



Minimalna ilość substancji do wywołania reakcji:

| | |
|------------|--------------|
| chinina | - 0,3 mg/l |
| HCl | - 39 mg/l |
| glutaminan | - 118 mg/l |
| NaCl | - 595 mg/l |
| sacharozę | - 3420mg / l |



Etapy powstawania wrażenia smakowego:

1. Rozpuszczenie substancji w ślinie
2. Wniknięcie substancji do brodawki smakowej i pobudzenie komórki receptorowej smaku
3. Wytworzenie impulsu nerwowego i transport do mózgu
4. Analiza i interpretacja wrażeń smakowych w ośrodku smaku



CO WPLYWA NA SMAK?

- temperatura pożywienia
- zapach pokarmu
- struktura pożywienia
- hormony
- wygląd pożywienia
- ciało migdałowate (uwzględnia zapamiętane emocje towarzyszące jedzeniu)
- wiek człowieka

ISTOTA NARZĄDU SMAKU

- określanie przydatności pokarmu do spożycia
- pobudzenie wydzielniczej funkcji gruczołów układu pokarmowego

"CHIŃSKA MAPA JĘZYKA"

W tradycyjnej medycynie chińskiej wygląd języka jest podstawą diagnozowania wielu schorzeń. Analizowanymi parametrami wyglądu języka oraz zmian na nich są:

- wygląd
- powierzchnia
- wielkość
- łatwość poruszania językiem

ZABURZENIA SMAKU

| | |
|-------------|--|
| hipergeuzja | dysgeuzja - zniekształcenie, osłabienie bodźców smakowych |
| (norma) | parageuzja - percepcja smaku innego niż rzeczywisty |
| hipogeuzja | Ludzie posiadający dominującą wersję genu ST (Super Taste) posiadają pięciokrotnie więcej kubków smakowych od osób, które odziedziczyły postać recesywną genu. |
| ageuzja | |

