

Zmysł smaku i węchu

Zmysł smaku - jama ustna

Chemoreceptory – narządy zmysłów wrażliwe na bodźce chemiczne (receptory smaku i węchu)

Istnieje 5 podstawowych **smaków**:

- **słodki**
- **kwaśny**
- **gorzki**
- **słony**
- **umami**

Kubki smakowe znajdują się na języku, podniebieniu, w gardle.

Powstawanie smaku:

- substancje chemiczne zawarte w pokarmie rozpuszczają się w ślinie otaczającej kubek smakowy
- impuls nerwowy przenosi informację do mózgu, gdzie jest interpretowany.

Smak jest skomplikowanym połączeniem smaku (10%) i zapachu (90%), a także temperatury i widoku potrawy.

Zmysł węchu - nos

Powstawanie zapachu:

- substancje zapachowe wraz z powietrzem są wciągane do nosa,
- w jamie nosowej cząsteczki związków chemicznych rozpuszczają się w śluzie,
- komórki węchowe odbierają bodźce, powstaje impuls elektryczny, który nerwem dociera do mózgu, gdzie powstaje wrażenie węchowe.

Receptory węchu wykazują dużą **adaptację**. To znaczy, że nawet przykre zapachy po pewnym czasie przestają nam przeszkadzać.

Profilaktyka:

- podczas grypy mamy przytępione czucie zapachów
- dym tytoniowy zawiera składniki uszkodzające nerw węchowy.

Zmysł dotyku - skóra

Narządem zmysłu jest **skóra**.

Receptory dotyku znajdują się w skórze właściwej.

Najwięcej ich jest na twarzy, dłoniach, stopach.

Dzięki zmysłowi dotyku możemy opisać kształt, fakturę, twardość przedmiotu nawet jeśli go nie widzimy.

Temat jest omówiony w podręczniku na stronach 86-88

Nagranie lekcji w załączonym linku.

Zadanie na piątek: doświadczenie z ćwiczeń na stronie 104.

Możecie użyć innych soków. Doświadczenie polega na spróbowaniu płynu z zacisniętym nosem i niezacisniętym i sprawdzeniu, czy węch pomaga w rozpoznaniu smaku.