UDS

Mi Universidad

Nombre del Alumno : Maria Daniela Hernández Briones

Nombre del tema : El Gusto

Parcial : primer parcial

Nombre de la Materia : anatomía y filosofía I I

Nombre del profesor: Cindy de los santos

Nombre de la Licenciatura : enfermería

Cuatrimestre:2do cuatrimestre

Ensayo

El gusto

- es un sentido químico
  - alrededor de 12 pupilas circunvaladas y filiformes muy grande se disponen en la base de la lengua como una vez abierta hacia delante
- 5 gustos primarios: agrio, dulce, amargo, salado y umami
  - las pupilas fungiformes son elevaciones con forma de hongo que se distribuyen en toda la superficie de la lengua
- Todos los otros gustos, como el del chocolate, la pimienta y el café, son combinaciones de los 5 gustos primarios
  - las papilas foliadas se localizan en pequeños surcos en los bordes de la lengua
- Los olores de los alimentos pueden pasar desde la boca
  hacia la cavidad nasal, donde estimulan los receptores olfatorios.
  - el potencial receptor difiere para cada sustancia gustativa los iones de sodio presenta un alimento Salado ingresan en la molécula receptora gustativa a través de los canales de sodio de la membrana plasmática
- el olfato es más sensible que el gusto
  - otras sustancias gustativas responsables de la producción de los gustos dulce amargo y umami no ingresan ellas mismas en las células receptoras gustativas
- Los receptores de las sensaciones del gusto se localizan en los bul□bos o botones gustativos
  - las sustancias gustativas causan la liberación de un neurotransmisor desde distintas células receptoras del gusto
- La cantidad de botones gustativos disminuye con la edad. Cada botón gustativo es un cuerpo
  oval constituido por tres tipos de células epiteliales: células de sostén,
  células receptoras del gusto y células basales
  - Las células de sostén rodean a alrededor de 50 células receptoras del gusto en cada botón
  - la célula reseptoras externa atravez del por gustativo un orificio del botón
  - célula basales célula madre situadas en la periferia del botón gustativo cerca de la capa del tejido conectivo
- los botones gustativos encuentran en elevaciones de la lengua denominadas papilas que le confieren una textura rugosa a su superficie dorsal
  - la activación de distintos grupos de neuronas del gusto da lugar a diversos tipos de sabores cada célula receptora gustativa responde a más de uno de los cinco gustos primarios puede responder más intensamente a una de las sustancias gustativas que a otras
  - la adaptación al sabor se debe a cambios que tienen lugar en los receptores del gusto en los receptores del olfato y en las neuronas de las vías gustativas localizadas la vía gustativa 3 nervios craneales contienen los sones de las neuronas gustativas de primer orden que invernan los botones gustativos
- el umbral para las sustancias ácidas como el limón representadas por el cloruro de sodio y para las sustancias dulces medido con sacarosas son similares y más elevados que los correspondientes a las sustancias amargas y agrias
  - el nervio facial inerva los botones gustativos de los dos tercios anteriores de la lengua el nervio glosofaríngeo inerva los del tercio posterior de la lengua si el nervio vago inerva los botones gustativos presentes en la garganta y la epiglotis