

Nombre del alumno:

Paulina López Hernández

Nombre del profesor:

Dra. Cindy de los Santos Candelaria

Nombre del trabajo:

Mapa conceptual: el gusto

Materia: Anatomía y fisiología 2

Grado: 2do cuatrimestre

Grupo: LEN10SDC0221- A

Comalapa Chiapas a 17 de febrero del 2022

El gusto.

Fisiología

Las sustancias químicas que estimulan los receptores gustativos se conocen como sustancias gustativas.

Una vez que se disuelve en la saliva, puede hacer contacto con la membrana plasmática de los cilios gustativos.

Y así es como se produce la transducción del gusto.

A su vez las moléculas neurotransmisoras liberadas desencadenan impulsos nerviosos en las neuronas sensitivas de primer orden.

Y el potencial receptor difiere para cada sustancia gustativa.

La vía gustativa.

Tiene 3 nervios craneales.

- Nervio facial (VII): Inerva los botones gustativos de los dos tercios anteriores de la lengua.
- Nervio Glossofaríngeo (IX): Inerva los del tercio posterior de la lengua.
- Nervio vago (X): Inerva los botones gustativos presentes en la garganta y epiglotis.

5 sabores Principales

Agrio: es detectado por las papilas gustativas de la lengua ubicadas a ambos lados de la parte posterior de la misma. Los sensores de las papilas gustativas detectan mediante canales iónicos los iones hidronio que se forman al haber ácidos en presencia de agua.

Dulce: Presente especialmente en los alimentos con presencia importante de azúcares. Se percibe en la punta de la lengua, aunque se detecta en el resto de nuestro órgano con facilidad.

Amargo: Es una percepción dada por varios compuestos químicos diferentes, siendo producido por diferentes estructuras. Es diferenciado por nuestras papilas gustativas, se cree que por un instinto de supervivencia.

Salado: Lo encontraríamos en el término medio del uso de la sal común y en sales como la de sodio o la de potasio. responde a la capacidad específica de las papilas gustativas ubicadas a ambos lados de la parte delantera de la lengua. La detección se hace mediante canales iónicos capaces de detectar los iones solubles de sodio, potasio y otros metales alcalinos.

Umami: Se describe como "Delicioso" "Sabroso". Se cree que proviene de Receptores gustativos que son estimulados por el Glutamato monosódico.

Papilas Gustativas

Existen 3 tipos:

- Papilas Circunvaladas**: Se disponen en la base de la lengua. Cada una aloja entre 100 y 300 botones gustativos.
- Papilas Fungiformes**: Son elevaciones con forma de hongo. Contienen alrededor de 5 corpúsculos gustativos.
- Papilas Foliadas**: Se localizan en pequeños surcos en los bordes de la lengua. La mayoría de sus botones se degeneran en la infancia temprana.

Papilas Filiformes: Toda la superficie de la lengua tiene. Aumenta la fricción entre el alimento y la lengua.

Percepción De sabores

La adaptación al sabor se debe a cambios que tienen lugar en los receptores del olfato y en las neuronas de las vías gustativas.

La sensación de sabor se percibe utilizando dos sentidos corporales simultáneamente:

- el gusto, detectado en la boca, principalmente en la lengua.
- el olfato, radicado en las fosas nasales, en donde se detecta el aroma.

