

LOS SENTIDOS QUIMICOS: GUSTO Y OLFATO

Los sentidos del gusto y el olfato nos permiten distinguir los alimentos indeseables o incluso mortales de aquellos otros que resultan agradables de comer y nutritivos

GUSTO

constituye sobre todo una función de las yemas gustativas de la boca.

Mínimo de 13 receptores químicos: 2 receptores el sodio, 2 para el potasio, 1 para el cloruro, 1 para la adenosina, 1 para la inosina, 2 para el sabor dulce, 2 para el sabor amargo, 1 para el glutamato y 1 para el ion hidrógeno.

Haz una comparación de las ideas en paralelo para que sea más fácil de entender.

cinco categorías generales llamadas sensaciones gustativas primarias. Estas son;

Agrio
Salado
Dulce
Amargo
Umami

OLFATO

El olfato es el menos conocido de nuestros sentidos,

La membrana olfatoria, ocupa la parte superior de cada narina. En cada narina, la membrana olfatoria ocupa un área superficial de unos 2,4 cm².

Indagación de las sensaciones olfatorias primarias:

1. Alcanforado.
2. Almizcleño.
3. Floral.
4. Mentolado
5. Étéreo.
6. Acre.
7. Pútrido.

sistema olfatorio primitivo que se encarga de los reflejos olfatorios básicos, un sistema antiguo que aporta un control automático y un sistema moderno que se aplica a la percepción consciente y el análisis del olfato.

Referencia

Libro: Guyton y Hall. Tratado de fisiología médica, decimotercera edición. capítulo 54.