



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

NOMBRE DEL ALUMNO

YESICA DE JESÚS GÓMEZ LÓPEZ

NOMBRE DEL TEMA

FISIOLOGÍA DEL GUSTO Y EL OLFATO

NOMBRE DEL PROFESOR

DR. BALLENAS GÓMEZ JULIO ANDRÉS

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

FISIOLOGÍA

PARCIAL

PRIMERA UNIDAD

SENTIDO DEL GUSTO

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

¿PARA QUÉ SIRVE LA LENGUA?

EL MAPA DE LOS SABORES

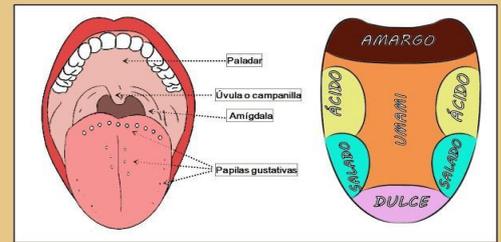
- Umami
- Amargo
- Ácido
- Salado
- Dulce

La lengua tiene varias funciones y la más destacable es que usted pueda percibir los sabores, tanto agradables como desagradables.



CLINOMQUIR

EL SENTIDO DEL GUSTO



LA LENGUA

LOS SABORES

Hay cinco categorías llamadas *sensaciones gustativas primaria* son, agrio, salado, dulce, amargo, umami.

SENSACIONES GUSTATIVAS PRIMARIA

No se conoce la identidad de todas las sustancias químicas específicas que existan los diversos receptores gustativos.

YEMA GUSTATIVAS

Compuesta por unas 50 células epiteliales modificadas células de soporte, células de sostén y células gustativas.

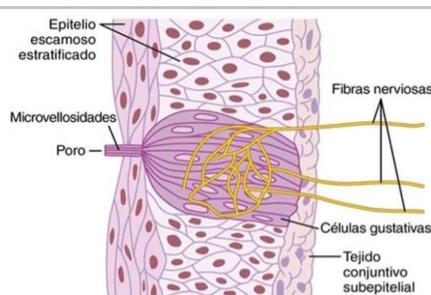
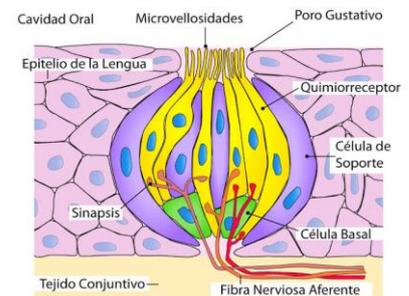
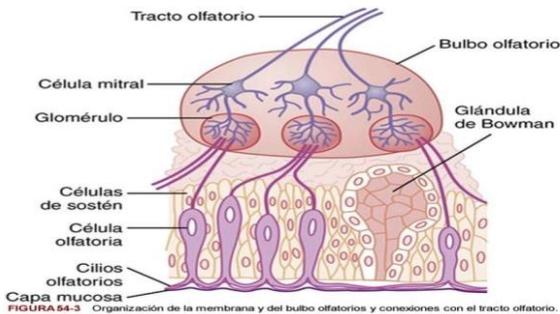


FIGURA 54-1 Yema gustativa.

Los extremos externos de las células gustativas están dispuestos entorno aún minúsculo poro gustativo representado

SENTIDO DEL OLFATO

Es el menos conocido de nuestro sentido debido en partes al hecho de que constituye un fenómeno subjetivo que no puede estudiarse

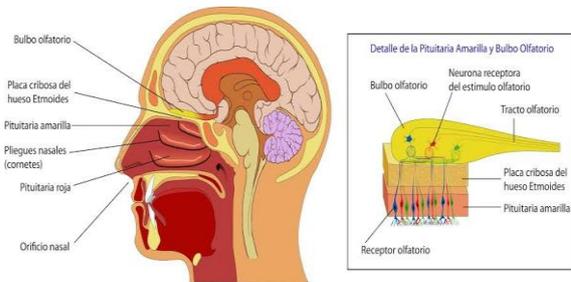


MEMBRANA ALFOTORIA

Ocupa la parte superior de cada marina.

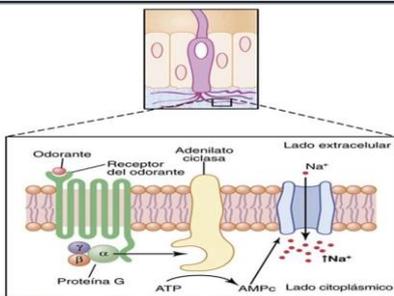
Las células olfatorias son las células receptores para la sensación de olfato.

Son en realidad células nerviosas bipolares derivadas en principio sistemas nervioso central.



ESTIMULACIÓN DE LAS CÉLULAS OLFATORIAS

Mecanismo de excitación de las células olfatorias cada célula olfatoria que responde a los estímulos químicos de este carácter son los *cilios* olfatorios.



NATURALEZA EFECTIVO DEL OLFATO

Posee una calidad efectiva *agradable* o *desagradable* y por ello es importante que este sentido en la selección de los alimentos.



TRANSMISIÓN DE LAS SEÑALES OLFATORIAS HACIA EL BULBO OLFATORIO.

Las fibras olfatorias que bajan desde el bulbo se llaman por craneal I, 0 tracto olfatorio.

Bibliografía

- Auffarth B. Understanding smell—the olfactory stimulus problem. *Neurosci Biobehav Rev.* 2013;37:1667.
- Bermudez-Rattoni F. Molecular mechanisms of taste-recognition memory. *Nat Rev Neurosci.* 2004;5:209.
- Carleton A, Accolla R, Simon SA. Coding in the mammalian gustatory system. *Trends Neurosci.* 2010;33:326.
- Chandrashekar J, Hoon MA, Ryba NJ, Zuker CS. The receptors and cells for mammalian taste. *Nature.* 2006;444:288.
- Dotson CD, Geraedts MC, Munger SD. Peptide regulators of peripheral taste function. *Semin Cell Dev Biol.* 2013;24:232.
- Giessel AJ, Datta SR. Olfactory maps, circuits and computations. *Curr Opin Neurobiol.* 2014;24:120.
- Housley GD, Bringmann A, Reichenbach A. Purinergic signaling in special senses. *Trends Neurosci.* 2009;32:128.
- Keller A, Vosshall LB. Better smelling through genetics: mammalian odor perception. *Curr Opin Neurobiol.* 2008;18:364.
- Liman ER, Zhang YV, Montell C. Peripheral coding of taste. *Neuron.* 2014;81:984.
- Lodovichi C, Belluscio L. Odorant receptors in the formation of the olfactory bulb circuitry. *Physiology (Bethesda).* 2012;27:200.
- Madaïron N, Linstér C. Odor perception and olfactory bulb plasticity in adult mammals. *J Neurophysiol.* 2009;101:2204.
- Matsumoto I, Ohmoto M, Abe K. Functional diversification of taste cells in vertebrates. *Semin Cell Dev Biol.* 2013;24:210.
- Mori K, Takahashi YK, Igarashi KM, Yamaguchi M. Maps of odorant molecular features in the mammalian olfactory bulb. *Physiol Rev.* 2006;86:409.
- Nei M, Nîmura Y, Nozawa M. The evolution of animal chemosensory receptor gene repertoires: roles of chance and necessity. *Nat Rev Genet.* 2008;9:951.
- Roper SD. Taste buds as peripheral chemosensory processors. *Semin Cell Dev Biol.* 2013;24:71.
- Smith DV, Margolskee RF. Making sense of taste. *Sci Am.* 2001;284:32.
- Tizzano M, Finger TE. Chemosensors in the nose: guardians of the airways. *Physiology (Bethesda).* 2013;28:51.
- Yarmolinsky DA, Zuker CS, Ryba NJ. Common sense about taste: from mammals to insects. *Cell.* 2009;139:234.