

Kreatywnie w domu

PACHNĄCA POMARAŃCZA - ZMYŚŁ WĘCHU I SMAKU

MAJKA GRAF



SMAK

Zmysł smaku to zdolność rozróżniania substancji za pomocą zakończeń nerwowych znajdujących się w kubkach smakowych brodawek języka. Smak jest mieszaniną różnych odczuć, w tym zapachu. Człowiek rozróżnia cztery zasadnicze rodzaje smaków: gorzki, słony, kwaśny, słodki.

WĘCH

Zmysł węchu to część błony śluzowej jamy nosowej w górnej części tej jamy, zwanej błoną węchową, w której znajdują się między komórkami nabłonkowymi komórki dwubiegunowe. Wnętrze nosa jest jedynym miejscem w ludzkim ciele, gdzie centralny układ nerwowy wchodzi w bezpośredni kontakt z otoczeniem. Wysyłany do mózgu impuls zapachowy wytwarzany jest przez same końcówki nerwowe w nabłonku nosa i wysyłany jest w wiele różnych rejonów mózgu.