

Biológia 8. osztály Szaglás, ízlelés, bőrérzékelés (8)

Miért nem érezzük az ételek ízét, ha meg vagyunk fázva? Miért van nagy veszélyben az, aki nem érez fájdalmat?

A szaglás és az ízérzékelés

	Szaglás	Ízlelés	Bőrérzékelés
Inger	kémiai ingerek	kémiai ingerek	szúrás, ütés, érintés, hő
Receptor	szaglósejtek (szaglóhámban található)	ízlelőbimbók (ízlelőszemölcsben található)	csupasz illetve nem csupasz idegvégződések (bőrben van)
Érzet	agy megfelelő központjában	agy megfelelő központjában	agy megfelelő központjában

A különböző ízek és szagok azonosítása a legősibb érzőműködés. Orrunk és nyelvünk receptorsejtjei kémiai ingereket fognak fel. A náthás emberek nemcsak az ételek szagát, de ízét sem érzik, mivel a szaglás és az ízlelés szorosan összefügg egymással. Rágás közben az étel aromája áthalad az orrüregen, az ott lévő szőrsejtek továbbítják azt az agynak. Ez történik normál állapotban. Amikor beteg vagy, akkor az orrban lévő nyálka miatt a sejtek nem érzékelik az illatokat, és nem is tudják az agyadba szállítani azokat. Ezért nem is kapsz információt arról, hogy éppen milyen ízt kellene érezned. A szaglásunk könnyen alkalmazkodik az ingerekhez, a szagokat, illatokat nem érezzük sokáig.

A táplálék ízét a nyelvünk felületén és a szájüregünkben található ízérző receptorok fogják fel. Azoknak az anyagoknak érezzük az ízét, amelyek feloldódnak a nyálban, és így érintkezésbe kerülnek az ízérző sejtekkel. 4 féle alapíz: a sós, az édes, a keserű és a savanyú elkülönítésére vagyunk képesek.

A fájdalom nagyon fontos, mert a szervezetünket fenyegető veszélyekre figyelmeztet. **Érdekesség:** a nem vagy gyengén látó embereknek igen fejlett a tapintásuk. Ezen alapul a Brailleírás, amelynek jelrendszere ujjakkal letapogatható, domború pontokból áll.



Írásban válaszolj a kérdésekre! Jó munkát kívánok!



1. Mi a receptora a szaglásnak és hol található?
2. Mi a receptora az ízlelésnek és hol található?
3. Mi a receptora a bőrérzékelésnek és hol található?
4. Hol alakul ki az érzet?
5. Sorold fel a 4 féle alapízt!

Ezen a linken többet megtudhatsz a szaglásról és az ízlelésről:

<https://mediaklikk.hu/video/felsos-szaglas-izleles-borerzekeles-i-2/>