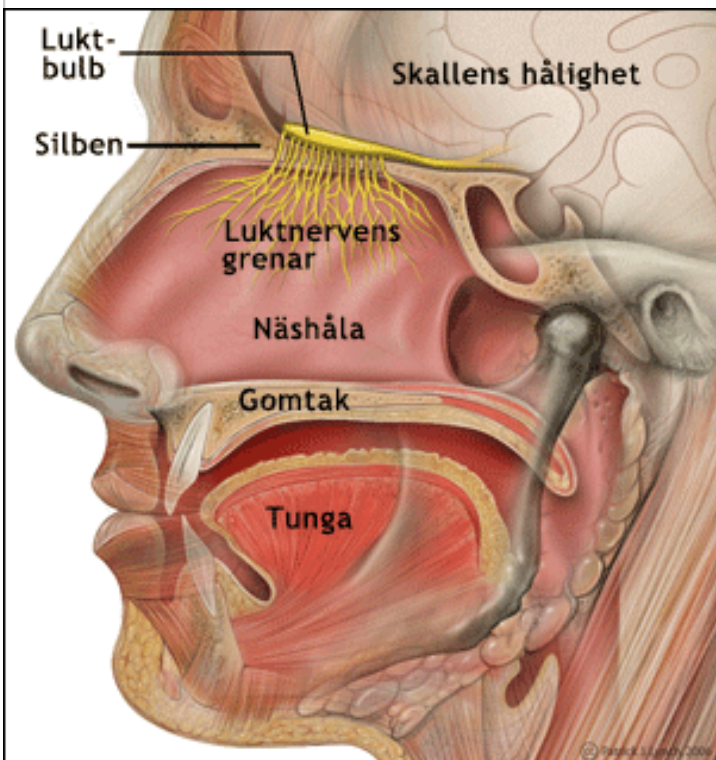


Smak- och luktsinne

Lukt och smak är kemiska sinnen. Det innebär att det är kemiska partiklar (doftämnen) som fångas upp av mottagare (receptorer).

Sinnescellerna för lukt sitter i näshålans tak. Dit kommer doftämnen som analyseras. Sedan skickas informationen genom luktnerven till hjärnans luktcentrum. Vårt luktsinne klarar av att skilja på ungefär 10 000 dofter. Vid förkylning fungerar luktsinnet sämre eftersom det sitter slem på dessa receptorer.

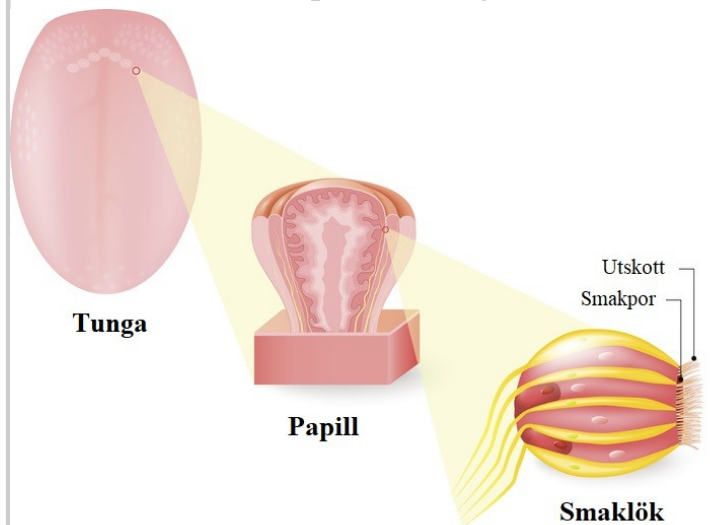


Luktorganet är bra på att känna nya dofter men om du utsätts för samma doft under lång tid så filtreras det intrycket bort. Till exempel är det enkelt att känna hur det luktar hemma hos andra men att det inte luktar något speciellt hemma hos en själv.

Minnet påverkas starkt av lukter. Ofta förknip-pas händelser med olika lukter och tvärtom kan en lukt ge upphov till gamla minnen.

På tungan finns många knottor som kallas papiller. På papillernas sidor finns det smaklökar och i dessa finns känsliga sinnesceller som

känner av salt, surt, beskt, sött och umami. När de känner smak skickas informationen via nervbanor till smakcentrum i hjässloben. Även information skickas till hjärnstammen som reglerar hur mycket saliv som ska utsöndras. Det finns ungefär 10000 smaklökar på tungan. Det finns inga speciella smakcentrum utan alla smaker kan kännas på hela tungan.



De fem grundsmakerna:

- Sött, till exempel socker, honung och banan.
- Surt, till exempel citroner, omogna frukter och syrliga bär.
- Salt, till exempel fetaost och hårdostar,
- Beskt, till exempel öl och citronskal.
- Umami, till exempel skaldjur och nötter

När vi äter samarbetar lukt och smak för att vi ska få en trevlig matupplevelse. Även andra saker som matens temperatur, konsistens och upplägg påverkar också upplevelsen.

Begrepp och svåra ord:

Receptor, papill, smaklök, hjärnstammen