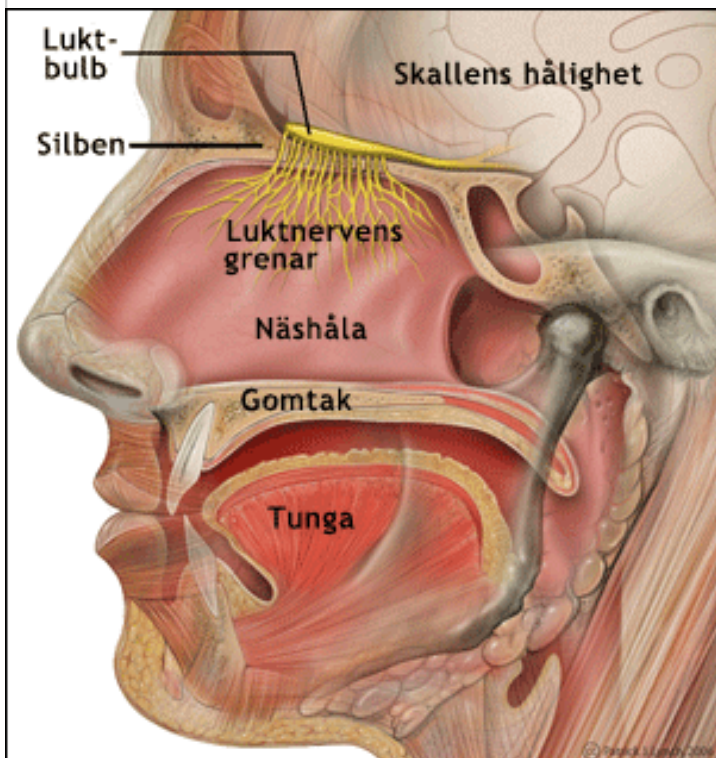


Lukt- och smaksinne

Lukt och smak är kemiska sinnen vilket innebär att det är kemiska partiklar (doftämnen) som fångas upp av mottagare (receptorer). Det är celler som identifierar och reagerar på de kemiska partiklarna.

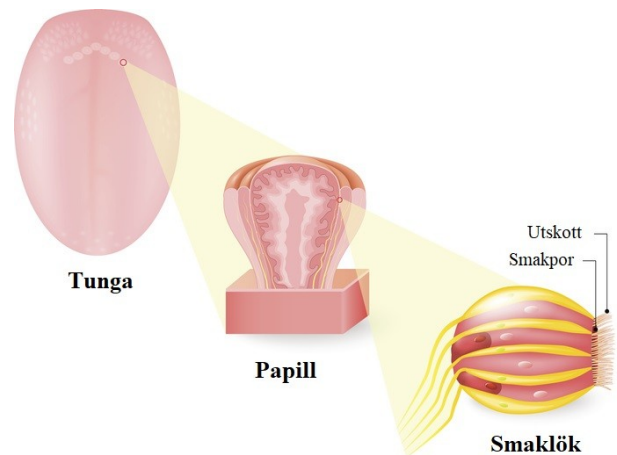
Sinnescellerna för luktsinnet sitter i näshålans tak och till dessa kommer doftämnen som analyseras. Därefter skickas informationen genom luktnerven, till hjärnans luktcentrum. Luktsinnet klarar av att skilja på ungefär 10 000 dofter. Vid förkylning fungerar luktsinnet sämre eftersom det sitter slem (snor) på dessa receptorer.



Luktsinnet är bra på att uppfatta nya dofter, men om man utsätts för samma doft under lång tid filtreras det intrycket bort. Till exempel känner man doften hemma hos andra men det är inte lika att uppfatta den hemma.

Minnet påverkas starkt av lukter. Ofta förknippas händelser i livet med olika lukter, och tvärtom kan en lukt ge upphov till gamla minnen.

På tungan finns många knottor som kallas papiller. På papillernas sidor sitter smaklökar och i dessa finns känsliga sinnesceller vilka känner av smakerna salt, surt, beskt, sött och umami. När dessa sinnesceller känner smak skickas intrycken via nervbanor till smakcentrat i hjässloben. Informationen från intrycken skickas även till hjärnstammen vilken reglerar hur mycket saliv som ska utsöndras. På tungan finns ungefär 10 000 smaklökar. Det finns inga speciella zoner utan alla smaker kan kännas på hela tungan.



De fem grundsmakerna:

- Sött, till exempel socker, honung och banan.
- Surt, till exempel citron, omogen frukt och syrliga bär.
- Salt, till exempel fetaost och hårdostar.
- Beskt, till exempel öl och citronskal.
- Umami, till exempel skaldjur och nötter.

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

Begrepp och svåra ord:

Receptor, papill, smaklök, hjärnstammen

Lukt- och smaksinne



Begrepp:	Förklaring:
Receptor	
Papill	
Smaklök	
Hjärnstammen	

Rätt	Fel	1. Smak och lukt. Vilket eller vilka alternativ är korrekta?
		Du kan känna åtta olika grundsmaker på tungan.
		Du känner bara sött längst fram på tungan.
		Information från smaklökar skicka både till smakloben i hjässloben och till hjärnstammen.
		Lukt och smak samarbetar vanligtvis.
		På tungan finns många knottor som kallas papiller.

Rätt	Fel	2. Smak och lukt. Vilket eller vilka alternativ är korrekta?
		Lukt och smaksinnet reagerar på kemiska ämnen.
		Vårt luktsinne klarar av att skilja på ungefär 60 000 dofter.
		Om du utsätts för samma doft under lång tid så filtreras det intrycket bort.
		En receptor är en slags mottagare för ett speciellt kemiskt ämne.
		Vid förkylning fungerar luktsinnet bättre än när du är frisk.