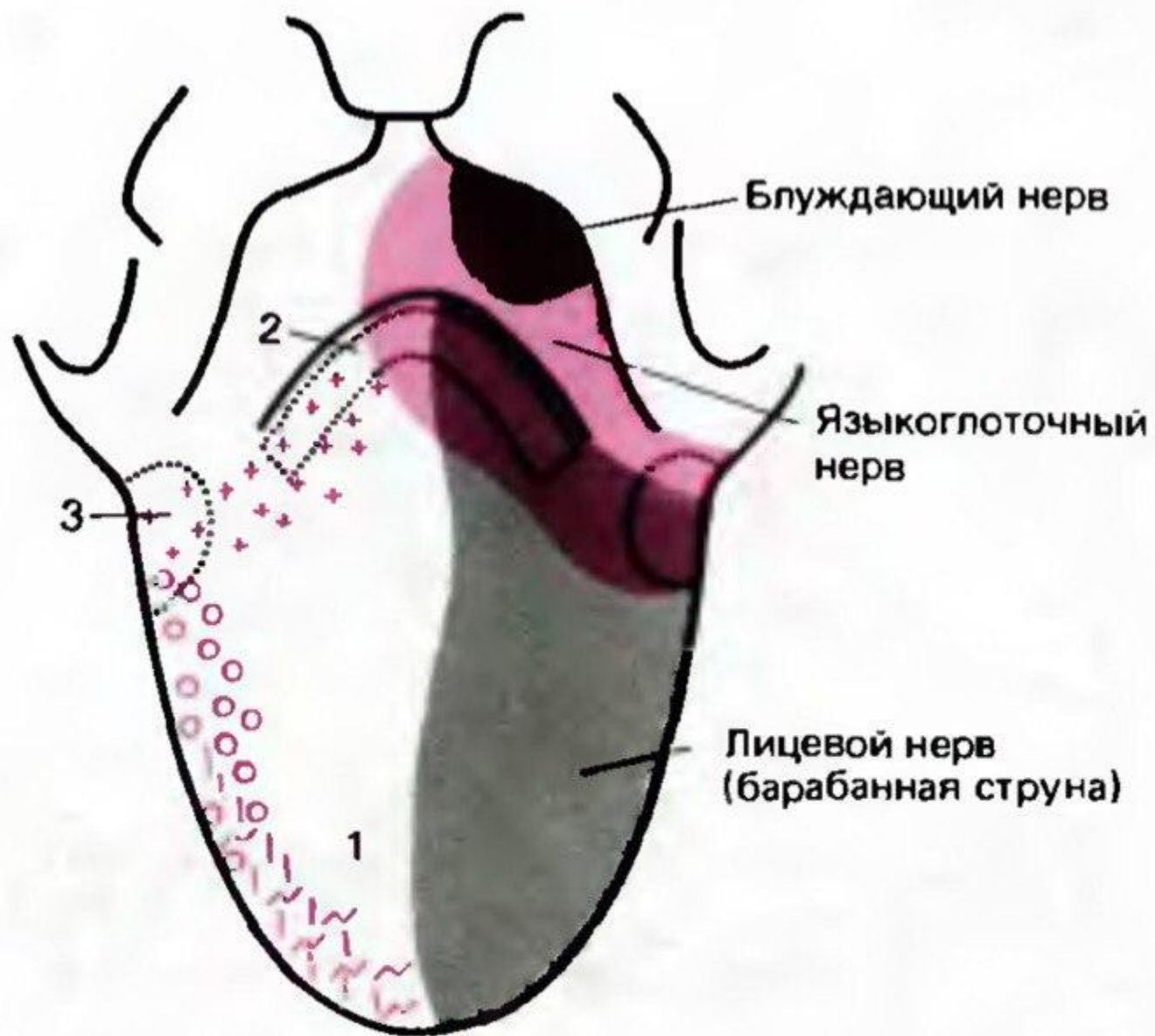


Изображения к устному докладу на тему «ВКУС»

Выполнили: Новосельцева А.С.
Водопьянова А.Ю.

Таблица 13.1. Классификация и характеристика химических чувств

Вкус	
Рецепторы	Вторичные сенсорные клетки
Локализация рецепторов	Язык
Афферентные черепно-мозговые нервы	VII, IX
Уровни синаптических переключений в ЦНС	1. Продолговатый мозг 2. Вентральный таламус 3. Кора (постцентральная извилина) Связи с гипоталамусом
Адекватные стимулы	Молекулы органических и неорганических веществ, главным образом нелетучих. Источник стимулов – вблизи рецепторов или в непосредственном контакте с ними
Число качественно различимых стимулов	Мало 4 основных
Абсолютная чувствительность	Сравнительно низкая Не менее 10^{16} молекул в 1 мл раствора
Биологическая характеристика	Контактное чувство Используется для оценки качества пищи, регуляции ее потребления и переваривания (слюноотделительные рефлексy)



+ Горькое

o Кислое

I Соленое

~ Сладкое

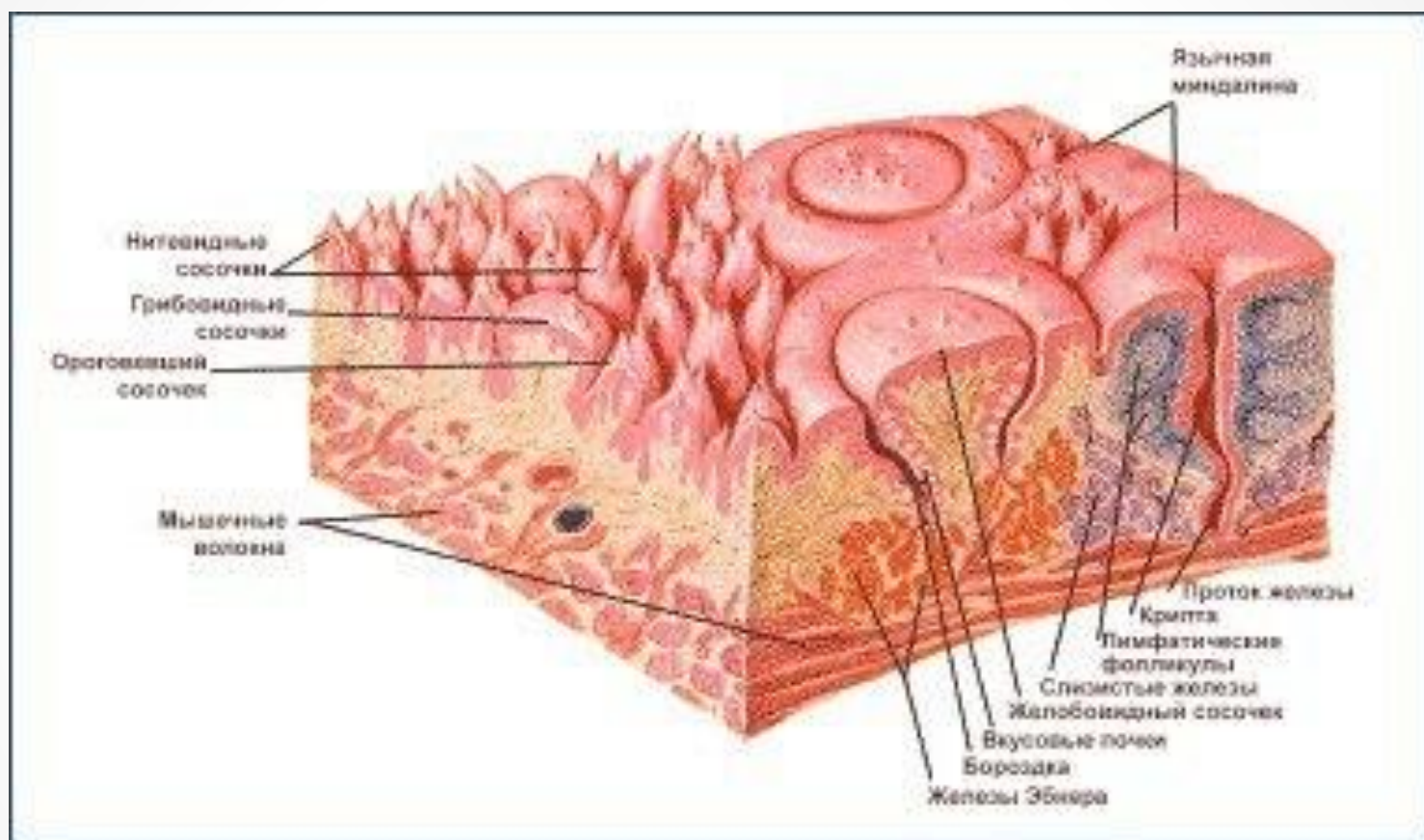


Рисунок 2. Схематическая стереограмма строения языка (по F. Netter, 2001)

Таблица 13.2. Вещества с характерным вкусом и эффективность их воздействия на человека (Pfaffmann в [1])

Качество	Вещество	Порог восприятия, моль/л
Горькое	Сульфат хинина	0,000008
	Никотин	0,000016
Кислое	Соляная кислота	0,0009
	Лимонная кислота	0,0023
Сладкое	Сахароза	0,01
	Глюкоза	0,08
	Сахарин	0,000023
Соленое	NaCl	0,01
	CaCl ₂	0,01

**СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ!**