

بخوان و بیاموز



ما هر روز از غذاها، میوه‌ها و نوشیدنی‌های مختلف استفاده می‌کنیم، آیا فکر کرده‌اید اگر نمی‌توانستیم طعم و بوی آن‌ها را حس کنیم هیچ لذتی از خوردن آن‌ها نمی‌بردیم.

زبان اندام حس چشایی

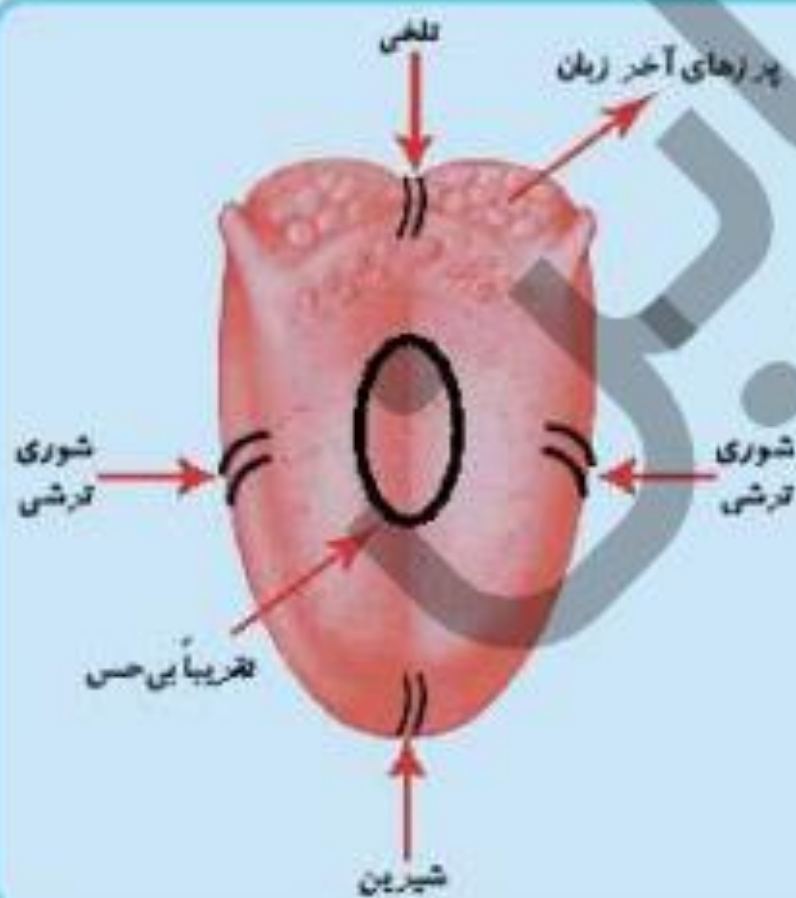
مزه‌ی برخی مواد به آسانی و برخی دیرتر روی زبان حس می‌شوند و مزه‌ی برخی مواد را اصلاً حس نمی‌کنیم. برای آن‌که بتوانیم مزه‌ی مواد را حس کنیم، می‌بایست؛ تعدادی از مولکول‌های آن ماده، بعد از حل شدن در بزاق، گیرنده‌های چشایی درون پرز چشایی را تحریک کند. سپس این سلول‌های عصبی پیام عصبی تولید کرده و از طریق عصب چشایی به مغز فرستاده تا ما طعم آن ماده را درک کنیم.



مزه‌ی نان پس از جویدن و حل شدن در بزاق دهان حس می‌شود، اما مزه‌ی شیر را تقریباً بلافاصله حس می‌کنیم، زیرا شیر مایع است و گیرنده‌های چشایی را سریع‌تر تحریک می‌کند. اگر به دقت زبان خود را در آینه ببینیم سلول‌هایی به صورت برجسته بر روی زبان مشاهده می‌شوند. در واقع هر برجستگی در روی زبان از تعدادی سلول گیرنده‌ی چشایی تشکیل شده است. سلول‌های گیرنده‌ی چشایی پرزهای ریزی دارند. هر یک از حس‌های چشایی در قسمت‌هایی از زبان گیرنده‌های بیشتری دارند. مثلاً گیرنده‌های طعم‌های شیرین در نوک زبان بیشتر از انتهای زبان است، پس مواد شیرین نوک زبان را بیشتر تحریک می‌کنند. در طرفین زبان ابتدا گیرنده‌های شور و سپس گیرنده‌های ترشی و در ته زبان گیرنده‌های طعم تلخی قرار دارند.



قسمت وسط زبان فاقد گیرنده‌ی چشایی است. از آنجا که بزاق به سرعت در زبان پخش می‌شود، اثبات این مطلب با انجام آزمایش دشوار است.



مرکز حس چشایی مجاور مرکز حس بویایی در جلوی نیم‌کره‌های مخ است.

گیرنده‌های چشایی در ته زبان درشت‌تر هستند.



وقتی پیر می‌شویم تعداد گیرنده‌های عصبی کاهش می‌یابد، زیرا بیشتر سلول‌های عصبی قبال ترمیم نیستند و وقتی آسیب می‌بینند جایگزین نمی‌شوند. (به خصوص اگر شخصی در طول عمر غذا و نوشیدنی‌های داغ و ادویه‌های بسیار تند را زیاد مصرف کند).

کمک به تشخیص مزه‌ها با کمک بینی نیز انجام می‌شود. در واقع حس چشایی در انسان بسیار قوی نیست. ما بیشتر مزه‌ها

را از منی خوب حس می‌کنیم که بوی آن را حس کنیم.

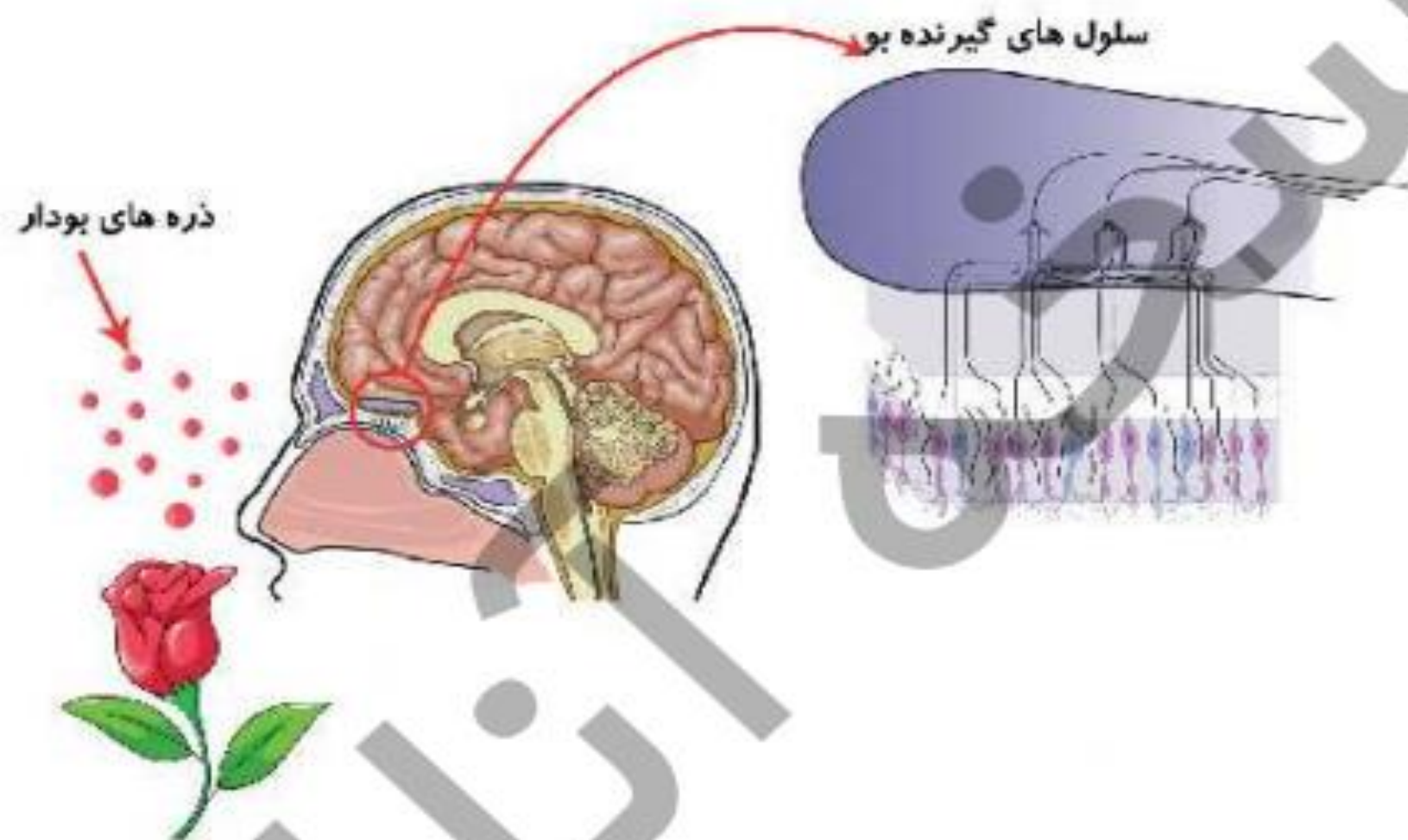
هنگام خوردن ماده‌ای اگر از حس بینایی استفاده نکنیم و راه بینی نیز بسته شود، مزه‌ی سیب، خیار، سیب‌زمینی و هویج رنده

شده توسط انسان به احتمال زیاد قابل تشخیص نخواهد بود. زیرا تشخیص مزه‌ها با بستن بینی معمولاً با اشکال مواجه می‌شود.

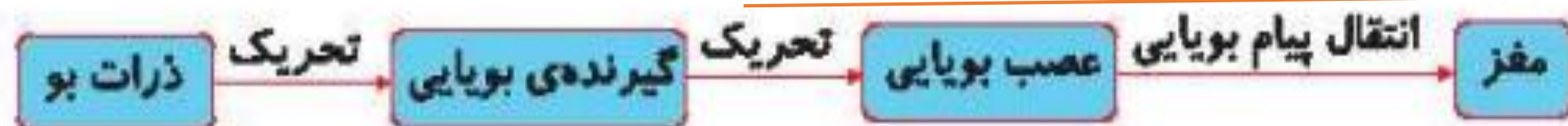
زیرا حس بویایی دیگر به حس چشایی کمکی نمی‌کند و چشم‌های بسته نیز اطلاعاتی در مورد ماده به مغز مخابره نمی‌کنند.

بینی اندام حس بویایی

یکی از مهم‌ترین حواس، حس بویایی است. ما با بویدن مواد نه تنها در بیشتر اوقات آن‌ها را تشخیص می‌دهیم، بلکه گاهی حس دلنشینی از زندگی را برای ما ایجاد می‌کنند. بوی خوش گل‌ها، بوی خاک پس از باران، بوی خوش نان تازه و غذاها برای ما دلپذیر است.



هر گاه بویی را تشخیص می‌دهیم؛ یعنی مولکول‌های بودار همراه هوا وارد سوراخ‌های بینی می‌شوند. این ذره‌ها به سلول‌های گیرنده‌ی بو که در قسمت بالای بینی قرار دارند می‌رسند، به همین دلیل به هنگام بوییدن مواد با یک نفس عمیق بوی آن‌ها را بهتر حس می‌کنیم، زیرا در یک دم عمیق این ذرات به خوبی به قسمت بالای بینی می‌رسند. گیرنده‌های بویایی سلول‌های مژده‌داری هستند که در بالای بینی قرار دارند. این سلول‌ها به وسیله‌ی مولکول‌های بودار تحریک شده و پیام عصبی تولید می‌کنند. این پیام به مغز می‌رود تا بتوانیم بوهای مختلف را تشخیص دهیم. گیرنده‌های بویایی انسان تنوع زیادی دارد به همین دلیل می‌توانیم بوهای مختلفی را حس کنیم.



نقش حس بویایی در حفظ سلامتی ما نیز مؤثر است. مثلاً بوی نشت گاز از لوله‌های گاز، بوی دود، بوی غذایی که در حال سوختن است و ... می‌تواند در حفظ سلامتی ما اهمیت داشته باشد.

