



# IL GUSTO

by: Dalina Daranuta Plosnita




L'organo di senso principale del gusto è la **lingua**.

Il gusto di cui sentiamo i sapori, e l'olfatto, sono due sensi che lavorano insieme.

Negli organi di senso del gusto si trovano i **chemiorecettori del gusto** e le **papille gustative**.

I recettori sono cellule dalla forma allungata disposte intorno a una piccola apertura centrale, il **calice gustativo**.



Le loro fibre formano il nervo che porta gli stimoli al cervello.

Quando le diverse sostanze nella saliva entrano in contatto con i recettori inviano diversi messaggi al cervello, che riconoscendoli ci fa percepire i sapori.



# I GUSTI

organo di senso



lingua



con la lingua percepiscono:

- Dolce
- Salato
- Acido
- Amaro
- Umami**



nella lingua ci sono:  
Le papille gustative



Le papille gustative:  
sono recettori sensoriali che aiutano a  
formare la percezione del gusto

usando



# La Lingua

La lingua è dotata di papille gustative, ed è appunto il principale organo di senso del gusto.

Essa svolge la funzione di impastare il cibo con la saliva e di spingerlo sotto i denti affinché venga triturato, e quindi spinto giù verso l'esofago

