

- An der Entstehung einer Geschmacksempfindung sind diverse Sinnesorgane im Mund- und Nasenraum beteiligt. Sie liefern Informationen über Textur, Temperatur, Geruch und Geschmack von Speisen.
- Zum eigentlichen Geschmackssinn zählen traditionellerweise lediglich die Geschmacksknospen der Zunge.
- Wir unterscheiden bloss 5 verschiedene Geschmäcke: süß, salzig, bitter, sauer und umami (fleischige, herzhafteste Geschmacksempfindung, durch Glutamat ausgelöst).
- Jede Geschmackszelle besitzt 5 Rezeptortypen, welche auf die unterschiedlichen Geschmäcke reagieren.

Wie funktioniert der Geschmackssinn?

In der Schleimhaut der Zungenoberfläche liegen von Auge erkennbare Erhebungen und Vertiefungen, die Geschmackspapillen. In ihren Seitenwänden befinden sich die Geschmacksknospen, welche die Sinneszellen enthalten. Bestimmte im Speichel gelöste Stoffe binden sich an die Rezeptoren der Sinneszellen und lösen darin Reaktionen aus. Dies führt zu einer Erregung der nachgeschalteten Nervenzelle. Der Reiz wird über Nervenbahnen ins Hirn weitergeleitet und hier in verschiedenen Arealen analysiert und verarbeitet. Die so gewonnenen Informationen dienen hauptsächlich dazu, die Nahrung auf ihre Geniessbarkeit zu prüfen und die Sekretion der Magensäfte zu steuern. Zu einer differenzierten Geschmacksanalyse von Nahrungsmitteln braucht es zusätzlich den Riechsinn.

