Mappa concettuale del gusto

Il gusto

È uno dei cinque sensi che ci permette di percepire i sapori di ciò che mangiamo e beviamo attraverso il suo organo specifico: **la lingua**

La lingua

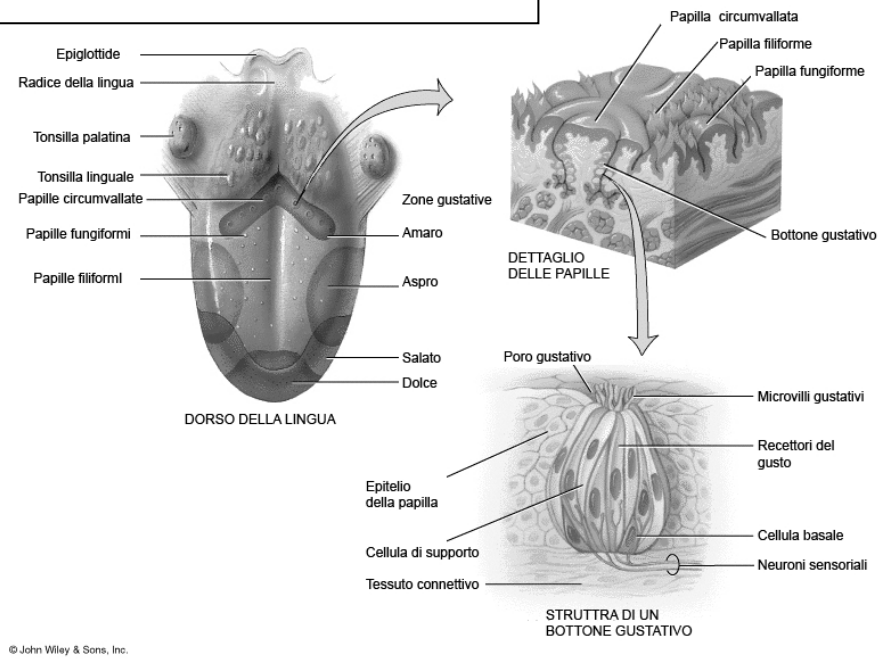
È l'organo di senso del gusto ed è un muscolo fissato alla parte posteriore della bocca.

È formata da:

- **Le papille gustative:** sono delle minuscole sporgenze sulla superficie della lingua ed hanno la funzione di percepire le sostanze che la saliva è riuscita a sciogliere. Le papille sono collegate tramite i nervi al cervello e sono formate da *cellule nervose specializzate*;
- **Il nervo gustativo:** è l'insieme di numerose fibre nervose che invia al cervello le sensazioni raccolte per interpretarle;
- **Le ghiandole salivari:** sono ghiandole che producono *la saliva* e sono disposte tutte attorno alla ***bocca;***
- **La saliva**: è un importante composto di acqua, proteine, elettroliti, enzimi e sali minerali, ed è una grande alleata dei chiacchieroni: **lubrifica le superfici dei denti e delle mucose, scioglie il cibo** e permette di esprimersi con facilità.

Ha le funzioni di percepire i cinque sapori del gusto:

- **Acido** – lo avvertono le papille delle aree posteriori;
- **Amaro** – lo avvertono le papille che si trovano nella zona posteriore, vicino alla gola;
- **Dolce** – lo avvertono le papille gustative situate sulla punta della lingua;
- **Salato** – è percepito dalle papille gustative laterali vicino alla punta;
- **Umami**: percepisce il saporito del glutammato e del parmigiano.



http://tuttadidattica.forumattivo.it/