

Органы

чувств

Обоняние

11aa31
Вкус

Осязание



- **Обоняние** — ощущение запаха, способность определять запах — веществ, рассеянных в воздухе (или растворенных в воде для животных, живущих в ней). Люди с нарушенным **Обонянием** чаще страдают от пищевых отравлений. Вкус пищи определяется в значительной мере обонятельными ощущениями.

3. Обонятельная луковица отвечает за первичную переработку электрического сигнала.

4. В передней части головного мозга находится **лимбическая система**, в которой анализируются и запахи, и эмоции.

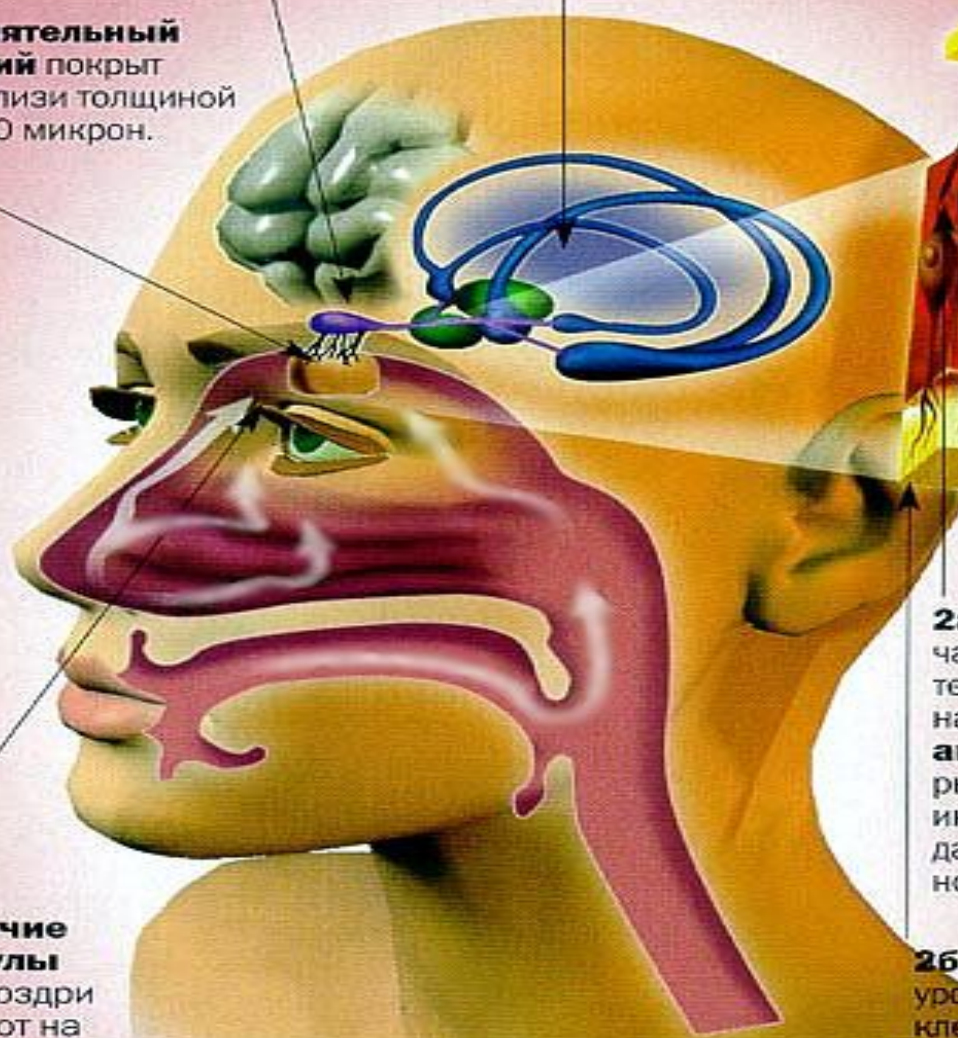
2. Обонятельный эпителий покрыт слоем слизи толщиной около 20 микрон.

1. Пахучие молекулы через ноздри попадают на эпителий носовой полости.



2а. В верхней части обонятельной клетки находятся **аксоны**, которые передают информацию дальше в головной мозг.

2б. На нижнем уровне нервной клетки располагаются **белки-рецепторы**.



Обоняние

- Наиболее важно обоняние в первые минуты жизни человека, так как только благодаря ему младенец узнает свою маму и находит пахнущую молоком грудь. В следующие пару месяцев, пока зрение ребенка не приобретет достаточную остроту, окружающий мир он воспринимает главным образом посредством запахов. По мере взросления и формирования других органов чувств обоняние утрачивает свою значимость. Одновременно с этим происходит атрофия (отмирание) волокон обонятельного нерва. В течение первого года жизни острота обоняния человека снижается на 40-50%, а дальнейшая скорость и степень ухудшения способности распознавать запахи зависит от индивидуальных особенностей организма, пола, образа жизни и воздействия различных факторов окружающей среды.



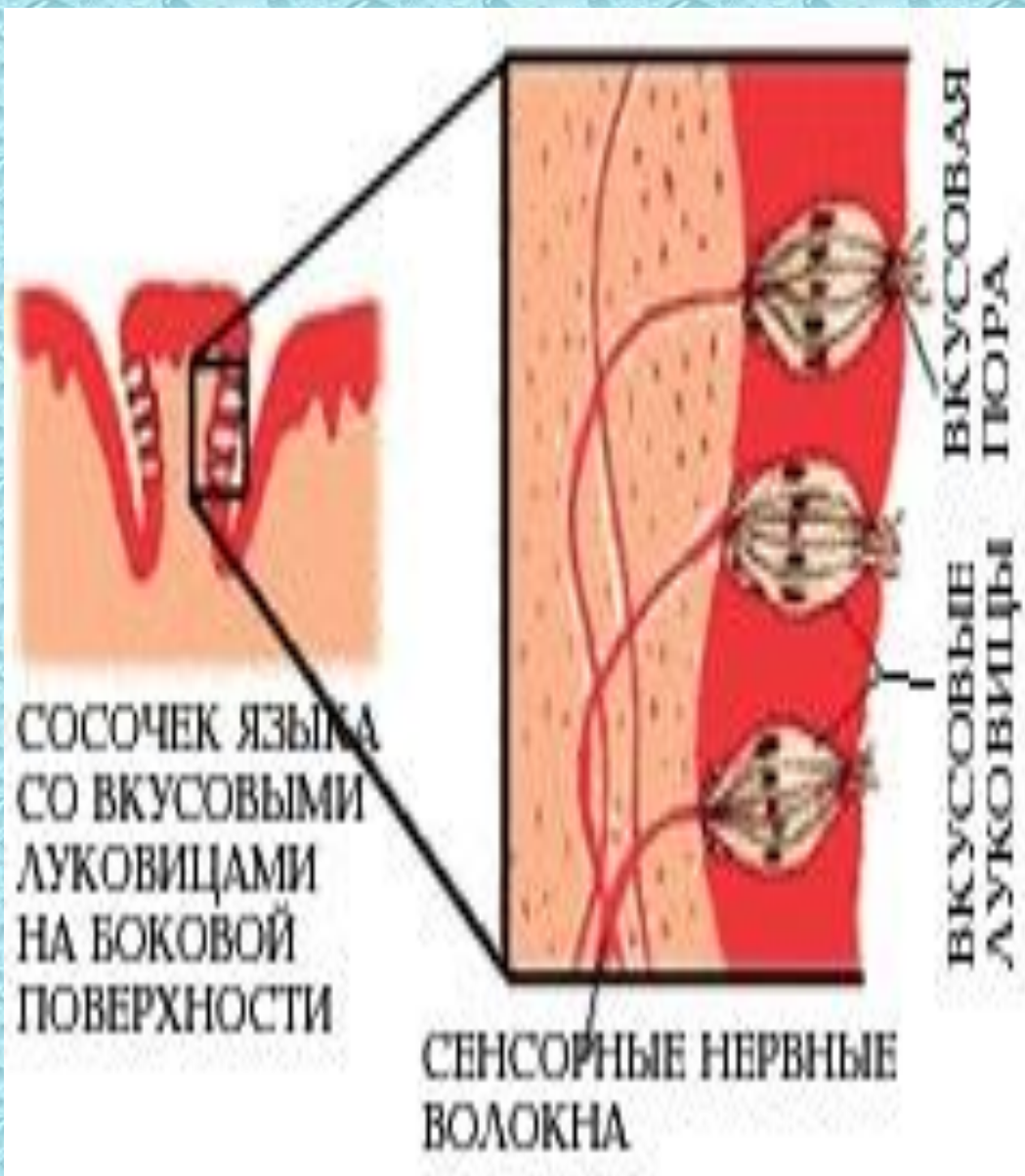
- Без обоняния наша пища стала бы практически безвкусной. Вкусовые рецепторы человека различают только четыре ощущения: сладкий, соленый, кислый и горький, а остальное разнообразие вкусов различных блюд и напитков обеспечивают комбинации ароматических веществ. При сильном насморке, когда верхние носовые раковины «забиты» и содержащий ароматы воздух до них просто не доходит, все кажется безвкусным и неаппетитным. Эксперименты показали, что если человеку с зажатым носом еще и завязать глаза, чтобы лишить его зрительных ассоциаций с употребляемыми продуктами, он вряд ли сможет отличить яблоко от картошки

Вкус

КАК ЯЗЫК ПРОБУЕТ НА ВКУС

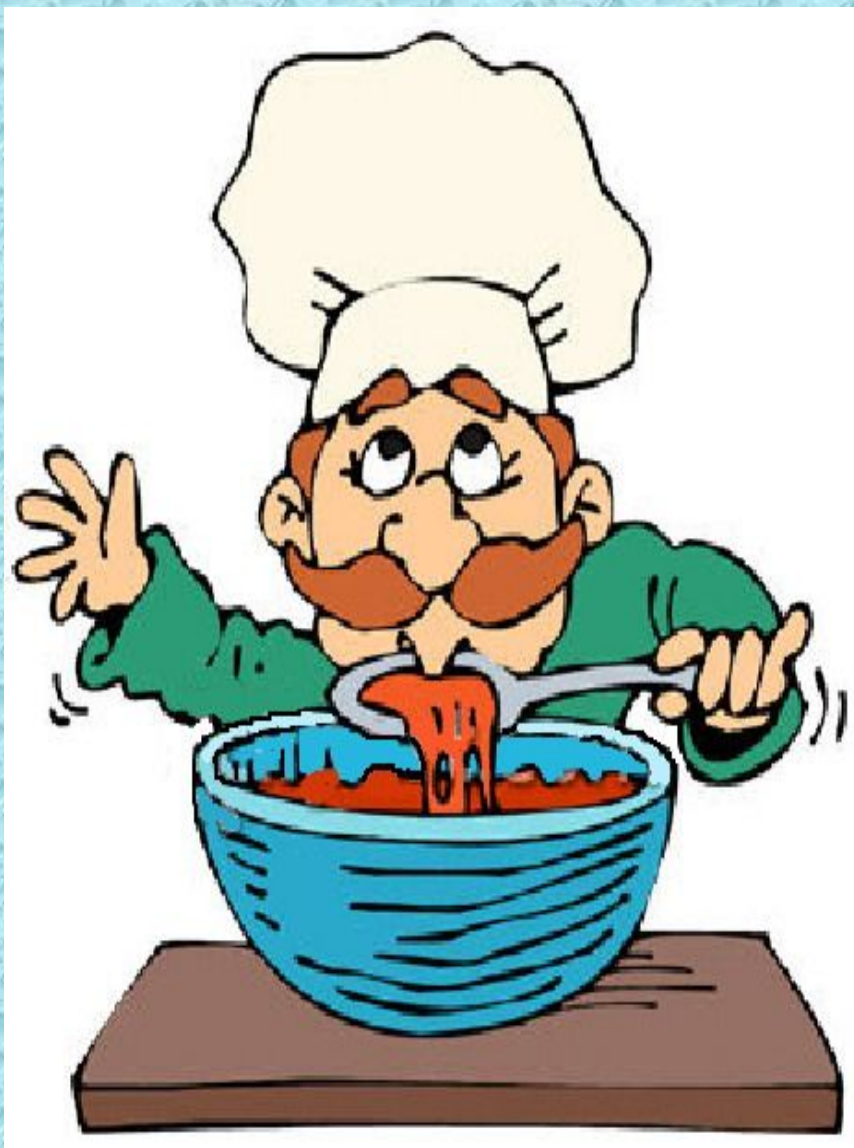


- **Вкус** в физиологии — ощущение, возникающее при действии различных веществ преимущественно на рецепторы вкуса (расположенные на вкусных луковицах языка, а также задней стенки глотки, мягкого неба, миндалины, надгортанника).



- *Разные области языка обладают разной вкусовой чувствительностью. Сладость сильнее всего ощущается на кончике, кислота - по бокам, а горечь - ближе к корню языка. Чувствительность к соленому распределена более равномерно, охватывая как боковые области, так и кончик языка.*

Вкус



Письменные источники и исследования подтверждают, что с давних пор люди различают сладкий, горький, кислый, солёный вкус. Кроме того современные люди в разных странах выделяют также терпкий, жгучий, мятный, щелочной,



Осязание



Осяза́ние (тактильное чувство) — один из шести основных видов ощущений (чувств), к которым способен человек, заключающийся в способности ощущать прикосновения, воспринимать что-либо рецепторами, расположенными в коже, мышцах, слизистых оболочках. Различный характер имеют ощущения, вызываемые прикосновением, давлением, вибрацией, действием

Органы чувств,
лучше приспособленные
к дискретным
восприятиям:

Зрение

Слух

Осязание



Органы чувств,
лучше приспособленные
к непрерывным
восприятиям:

Обоняние

Вкус

Внутреннее
чувство

Используемая литература

- www.vechnayamolodost.ru/obdrich.html

ru.wikipedia.org/wiki/Вкус

ru.wikipedia.org/wiki/Осязание

- Презентация подготовлена учителем начальных классов высшей категории МАОУ «Гимназия №3» г.Саратова Трофименко Оксаной Валерьевной