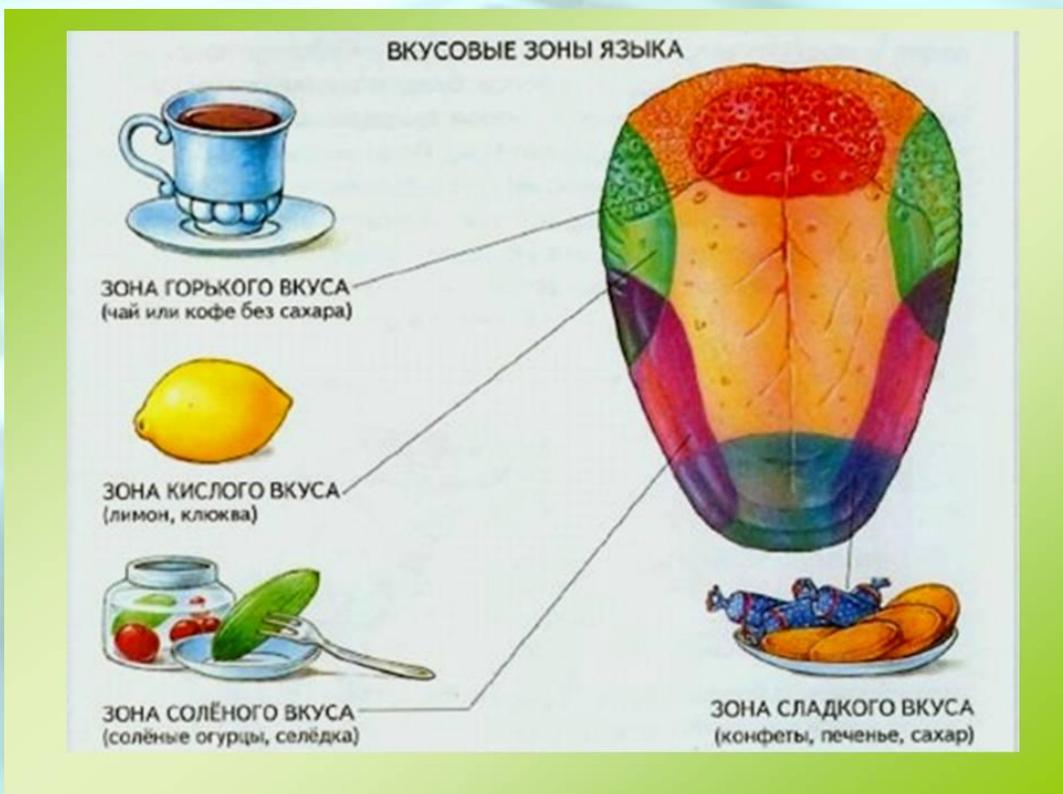


Вкусовые анализаторы



Выполнили студентки группы Н-2Б:
Семикина Мария
Логвинова Марина
Эрганян Тамара
Преподаватель:
Чернокозова Елена Ивановна

Вкус и вкусовые анализаторы

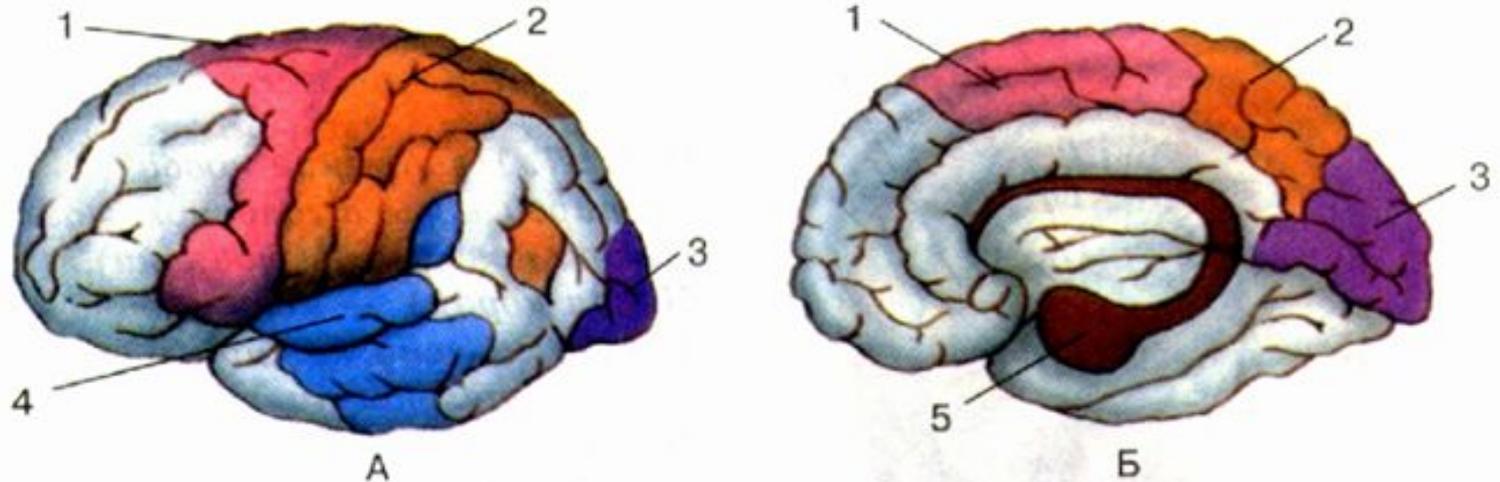


Рис. 96. Основные зоны коры больших полушарий головного мозга человека с наружной (А) и внутренней (Б) сторон:

1 — двигательная; 2 — кожно-мышечной чувствительности;
3 — зрительная; 4 — слуховая; 5 — обонятельная и вкусовая

Вкусовой анализатор – нейрофизиологическая система, работа которой обеспечивает анализ химических веществ, поступающих в полость рта.

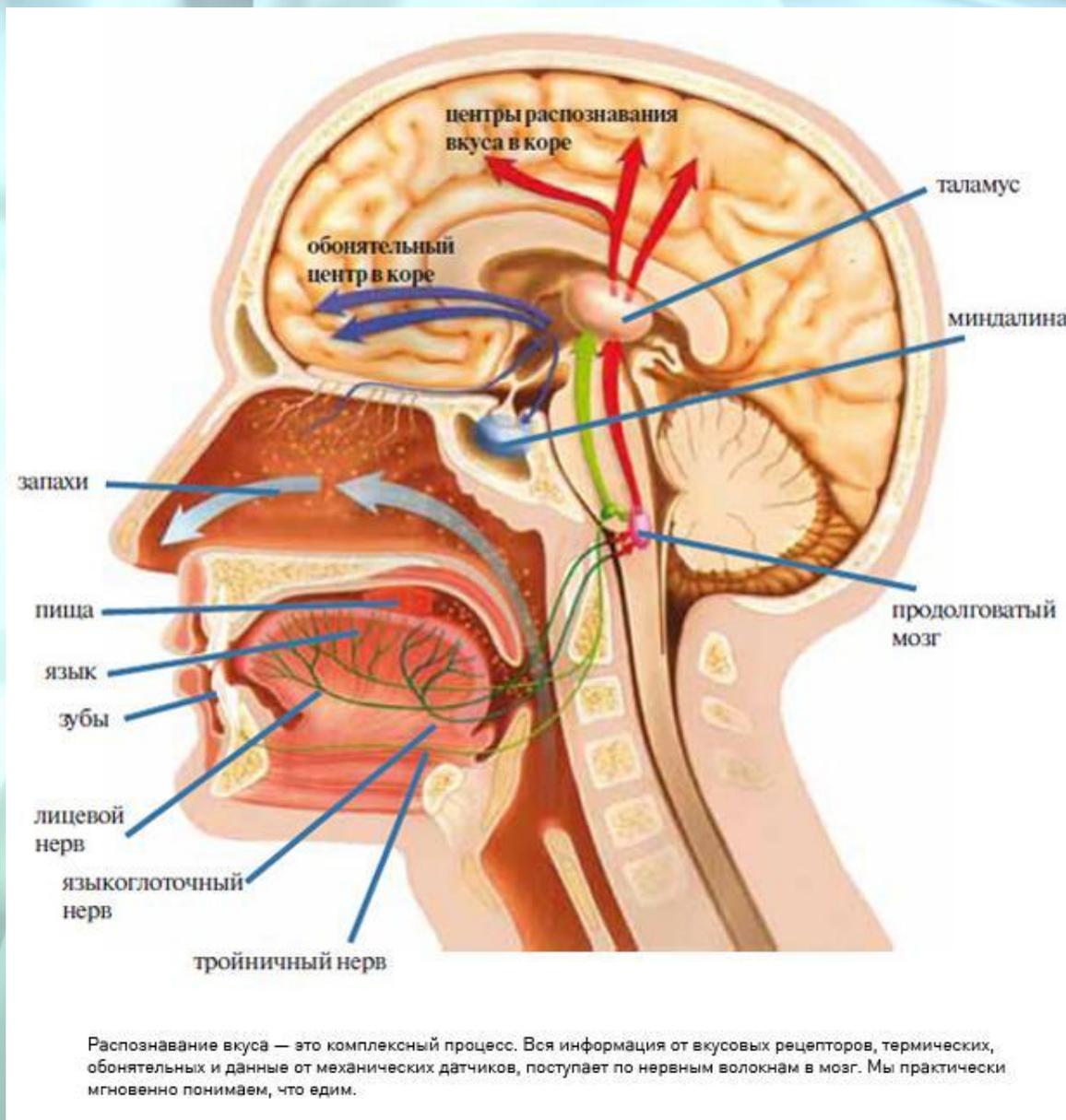
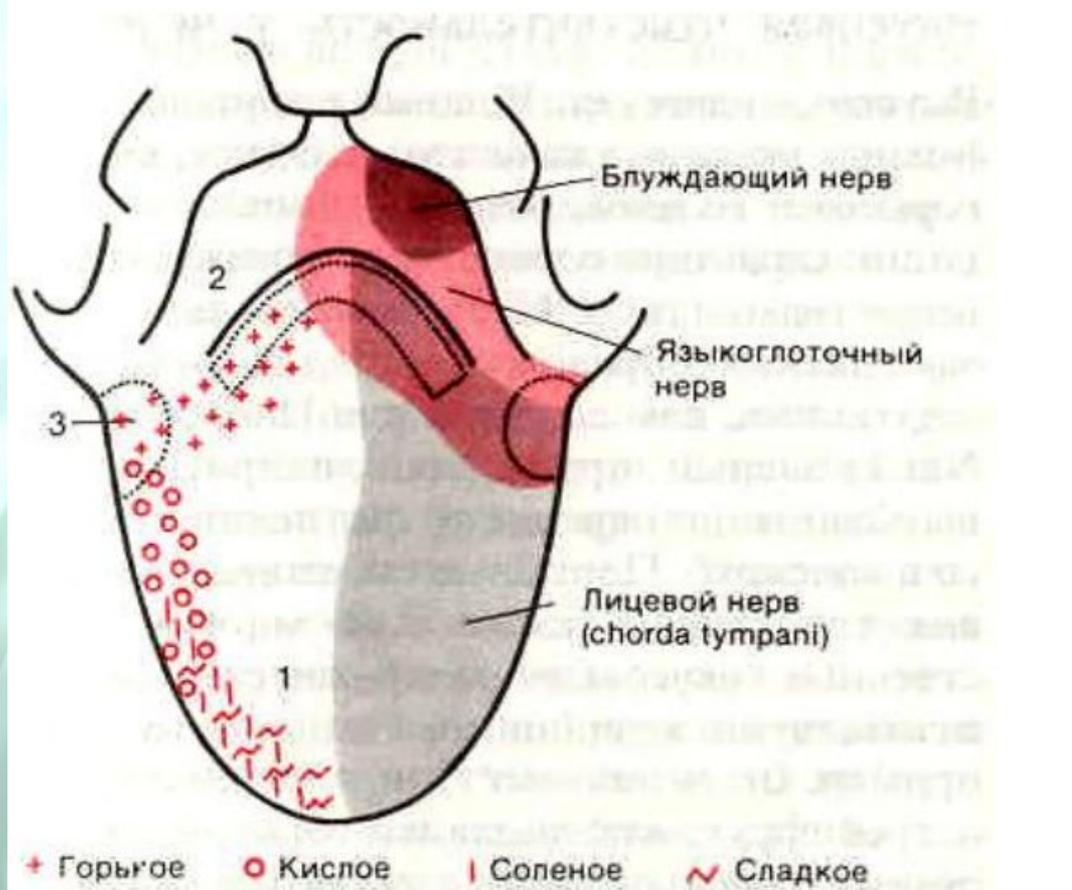
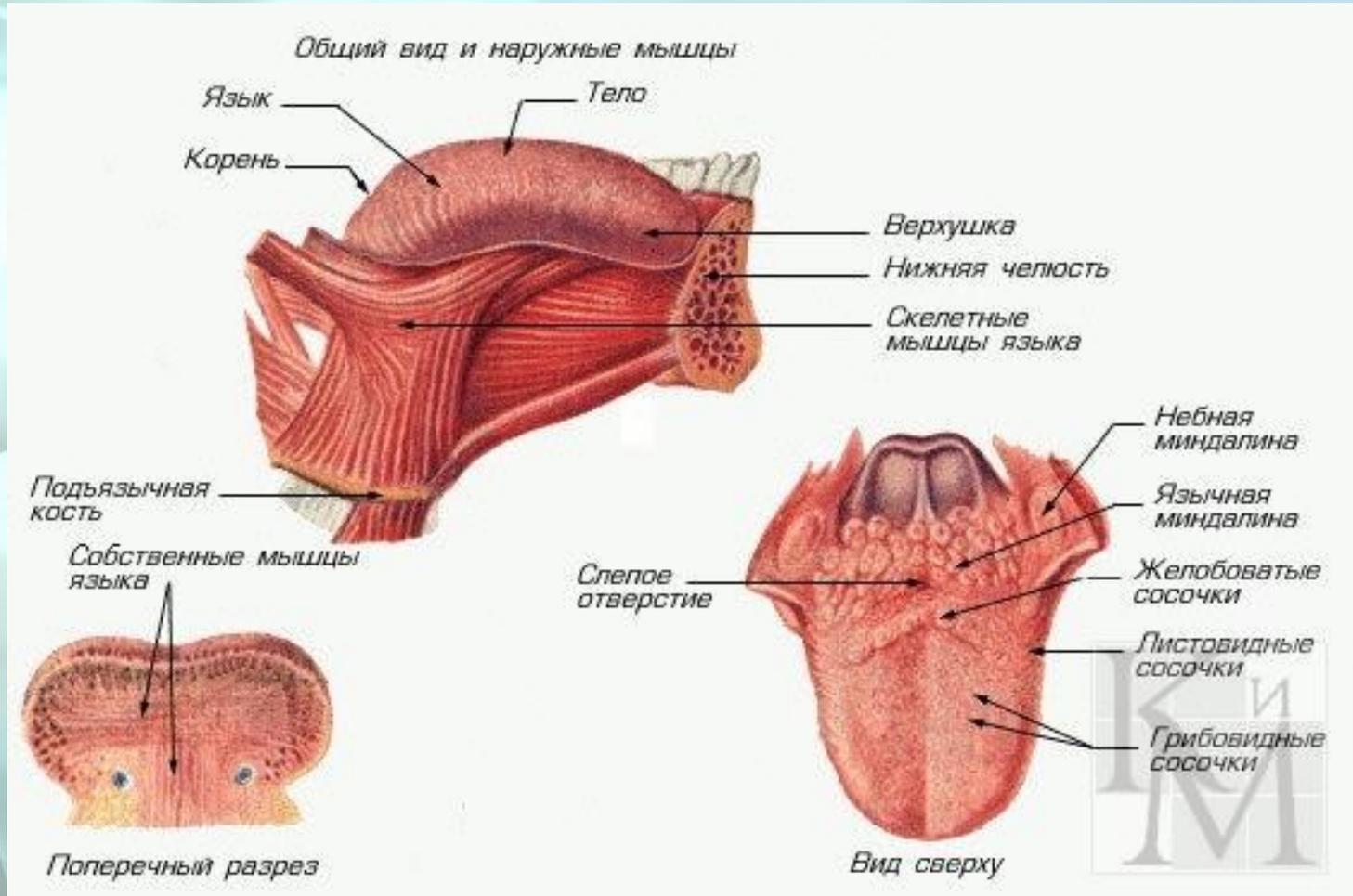
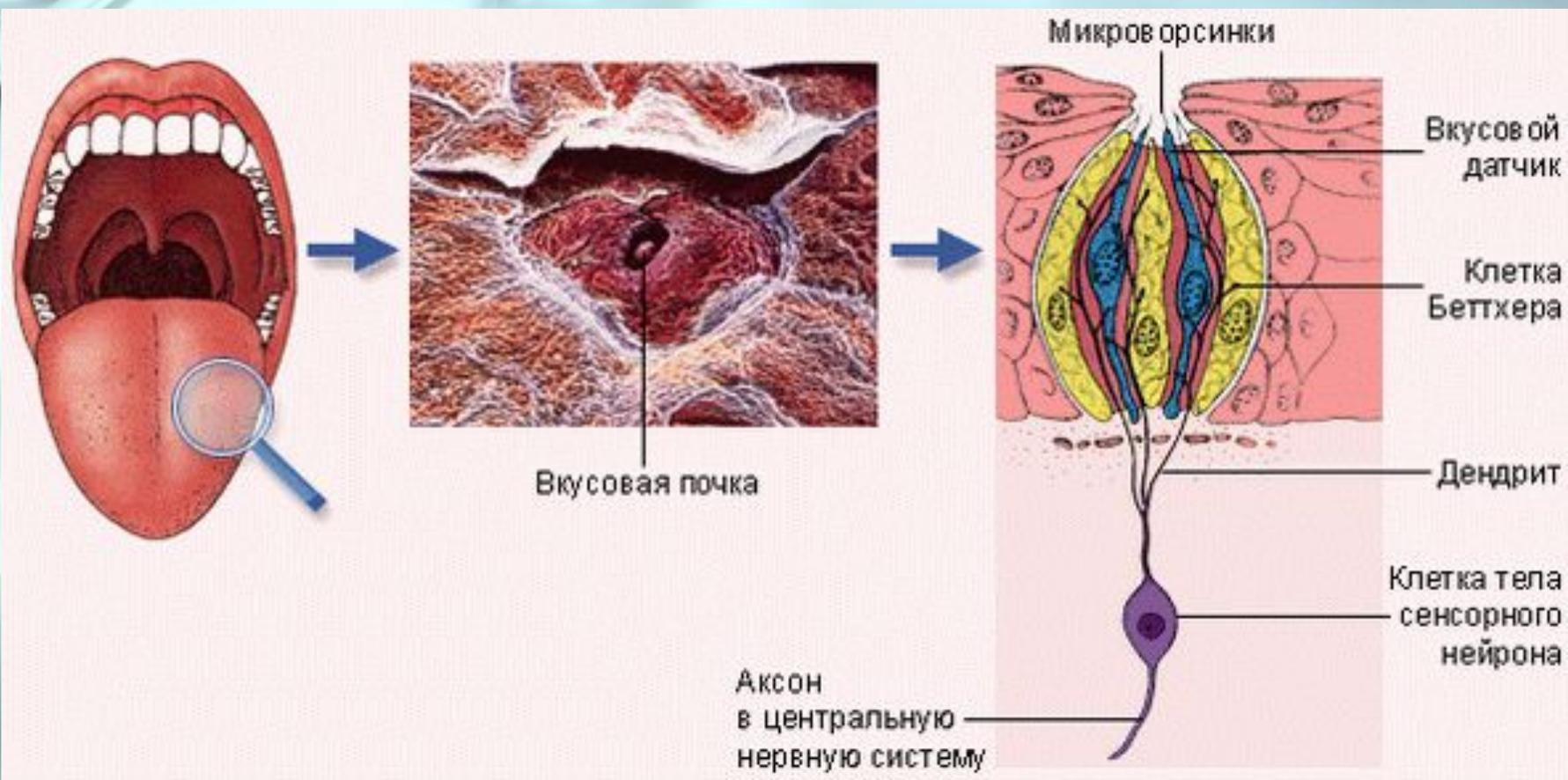


Схема распределения вкусовой чувствительности на языке



Строение вкусового анализатора





Виды вкусов





Из чего состоит ВКУС



Связь вкусовых ощущений с другими ощущениями

