

Ertasten mit Händen und Mund

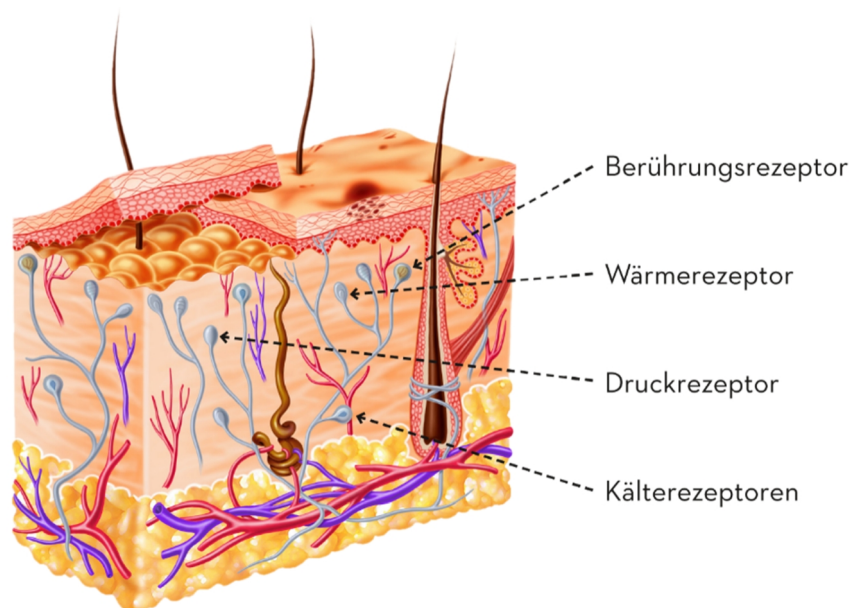
PHYSIKALISCHE STIMULI

Der **Tastsinn** ist ebenso wie der Sehsinn und der Hörsinn ein **physikalischer** Wahrnehmungssinn.

Sobald unser Körper mit einem Lebensmittel in Berührung kommt, informiert uns unser Tastsinn über gewisse Merkmale. Ein Teil dieser Merkmale wird auch vom Sehsinn wahrgenommen. Tastet man mit geschlossenen Augen ein Lebensmittel mit den Händen ab, kann man dennoch dessen Form, Grösse und Struktur erkennen.

MECHANOREZEPTOREN

Die Rezeptoren des Tastsinns werden als „Mechanorezeptoren“ bezeichnet.



Sie wandeln physikalische Stimuli in Informationen um, die ans Gehirn übertragen werden.

Sie reagieren auf Druck und das Berühren eines Lebensmittels. Durch Druckausübung lässt sich beispielsweise der Reifegrad eines Käses oder einer Frucht erkennen, während sich durch Berühren erkennen lässt, wie weich die Schale/Haut einer Frucht ist.

Die Hand spielt beim Tastsinn eine wichtige Rolle, doch andere Körperteile verfügen ebenfalls über Tastrezeptoren, insbesondere der Mund.

BEDEUTUNG DES MUNDS UND DER ZUNGE



Dieses Schema bildet die Oberfläche des primären somatosensorischen Kortex ab, der im Gehirn für Tastinformationen zuständig ist, die von den unterschiedlichen Körperregionen übermittelt werden. Es unterstreicht die Bedeutung von Mund und Zunge für den Tastsinn.

STRUKTUR

Im Mund erhalten wir eine Vielzahl von Informationen über ein Lebensmittel. Dies betrifft nicht nur Form und Grösse, sondern auch die Struktur. Wir können beispielsweise erkennen, ob ein Lebensmittel eher glatt, körnig, weich oder hart ist.

Schlüsselwörter > Glatt, körnig, weich, hart, rutschig, spröde, faserig, sandig, mürbe, schmelzend, brüchig, blättrig, saftig, zähflüssig, gummiartig, klebrig, schleimig, knusprig...

Ob wir bestimmte Lebensmittel mögen oder nicht, hängt in erster Linie von ihrer Struktur ab. Ein gutes Beispiel hierfür ist Fleisch, bei dem Zartheit ein wichtiges Kriterium ist.

Die Struktur ist auch ein kulturelles Phänomen. In westlichen Ländern kann eine **zähflüssige** oder **gummiartige** Struktur eine gewisse Abneigung hervorrufen. In einigen Regionen Asiens ist **klebriger** und **schleimiger** Reis sehr beliebt, was in Europa nicht der Fall ist. Die Inuit und Argentinier mögen Lebensmittel mit einer eher **harten** Konsistenz, die kräftig gekaut werden müssen. Mexikaner und viele afrikanische Völker mögen eher eine **weiche** Konsistenz. In Europa gibt es in jeder Region eine typische Brotart. Im Norden mag man eher **weichere** Brot, während man im Süden eine **knusprige** Kruste bevorzugt, was auch die Beliebtheit französischer Baguettes erklärt.