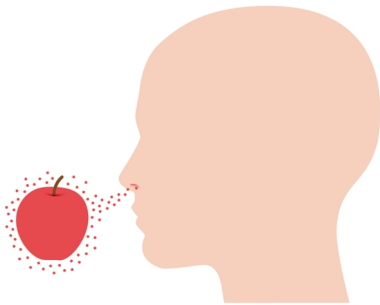


Gerüche und Aromen – was ist der Unterschied?

CHEMISCHE STIMULI

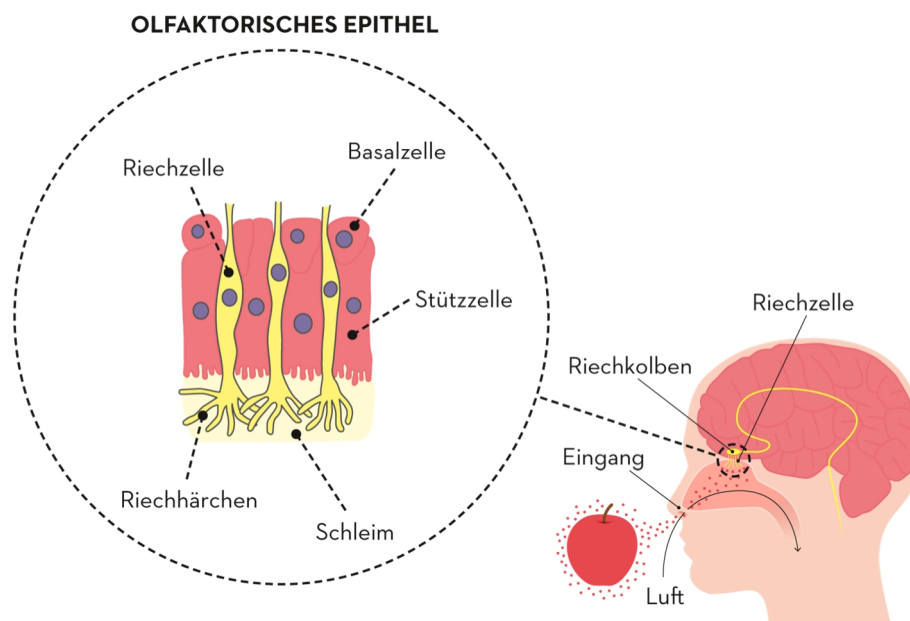
Im Alltag sind Sehsinn und Hörsinn wichtiger als der Geruchssinn. Der Sehsinn lässt uns beispielsweise an einer roten Ampel anhalten, während der Gehörsinn dafür sorgt, dass wir auf Hupen achten. Diese beiden Sinne ermöglichen es uns, Gefahren zu meiden. Aber Gerüche prägen unser Leben wesentlich mehr, als wir es vermuten würden, besonders wenn es um Lebensmittel geht.



Unsere Nase reagiert auf chemische Stimuli. Aber wie genau funktioniert das eigentlich? Zunächst setzen Objekte mit Eigengeruch flüchtige Moleküle in der Luft frei. Diese Moleküle sind sehr klein und mit bloßem Auge nicht zu erkennen. Unsere Nase kann sie jedoch riechen.

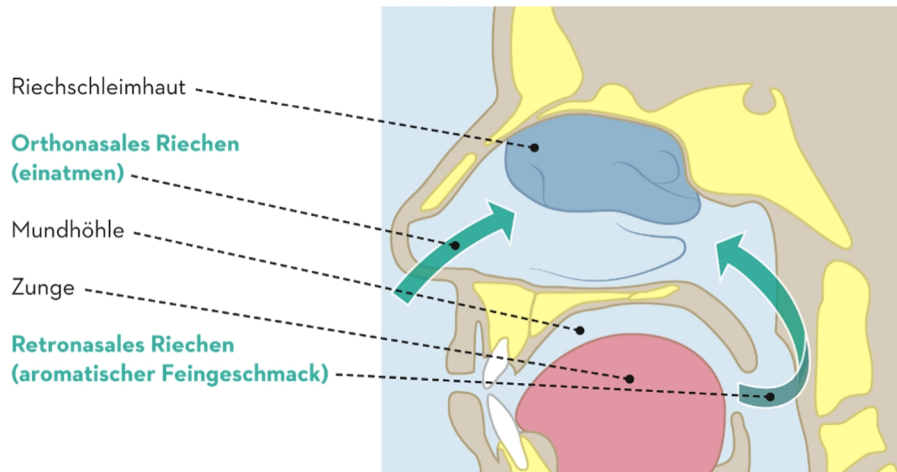
ORTHONASALE GERUCHSWAHRNEHMUNG

Wenn die Geruchsmoleküle über die eingeatmete Luft in die Nase gelangen, spricht man von „orthonasaler“ Geruchswahrnehmung. Die Nasenschleimhaut besteht aus Geruchszellen, die in feinen sensorischen Fäden enden. Diese Fäden bezeichnet man als **Riechhärchen**.



Diese Härchen enthalten Geruchsrezeptoren, welche die eingeatmeten Moleküle binden. Diese Rezeptoren übertragen über den Riechnerv die Stimuli an das Gehirn, wodurch wir verschiedene Gerüche wahrnehmen.

RETRONASALE GERUCHSWAHRNEHMUNG



Neben der „orthonasalen“ Geruchswahrnehmung erkennen wir Geruchsmoleküle auch über die „retronasale“ Wahrnehmung, das heißt über die Mundhöhle. Ein Lebensmittel, das in den Mund genommen wird, setzt seine Geruchsmoleküle durch die Wärme und den Kauvorgang frei. Diese Moleküle bewegen sich über den Rachen in Richtung Geruchsrezeptoren.

GERUCH UND AROMA

Mal spricht man vom „Geruch“ eines Lebensmittels, bei anderer Gelegenheit von seinem „Aroma“. Was ist der Unterschied? Ganz einfach: Wenn Geruchsmoleküle aus der eingeatmeten Luft kommen, bezeichnet man dies als „Geruch“. Wenn sie aus der Mundhöhle kommen, spricht man vom „Aroma“ eines Lebensmittels.

Schlüsselwörter > Über die Nase: Geruch

Schlüsselwörter > Über den Mund: Aroma

Daraus lässt sich schlussfolgern, dass wir Geruchsmoleküle von Lebensmitteln zwei Mal wahrnehmen – ein Mal direkt über die Nase und ein Mal indirekt über den Mund.