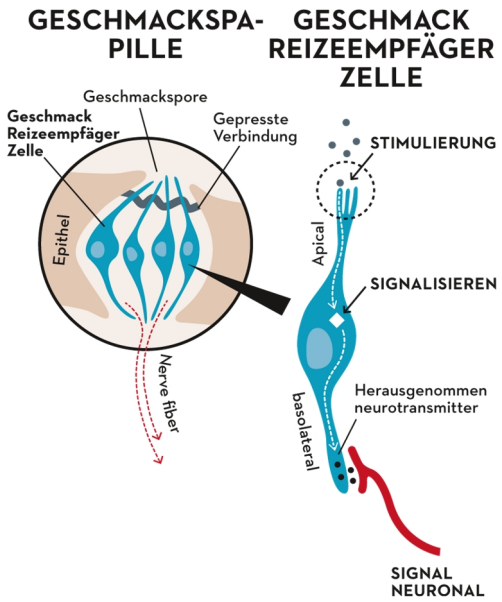
1.2.3

Geschmackspapillen

GESCHMACKSPAPILLEN UND -KNOSPEN

Das Zentrum des Geschmackssinns befindet sich in der Mundhöhle, vor allem auf der Zunge. Alles, was wir essen, durchläuft diese „Eingangstür“. Mit unserer Zunge können wir den Geschmack eines Lebensmittels erkennen und entscheiden, ob wir ihn mögen. Die Zunge enthält Tausende von Geschmackspapillen.



Diese Geschmackspapillen enthalten Geschmacksknospen, die selbst wiederum Geschmacksrezeptoren enthalten. Die Moleküle, die für den Geschmack eines Lebensmittels sorgen, nennt man „Geschmacksmoleküle“. Sie werden im Speichel aufgelöst und kommen mit unseren Geschmacksrezeptoren in Berührung.

Auf der anderen Seite sind die Geschmackspapillen mit den Geschmacksnerven verbunden, welche Signale an das Gehirn senden.

BEDEUTUNG DES GESCHMACKSSINNS

Im Laufe der Evolution konnten dank des Erkennens von Geschmacksrichtungen nicht nur lebenswichtige Stoffe genussvoll wahrgenommen werden, sondern auch giftige Produkte vermieden werden. Viele giftige Substanzen haben einen bitteren Geschmack, wie zum Beispiel Cyanid oder Arsen, beides hochgefährliche Gifte.

Wie die Geruchswahrnehmungen sind auch die Geschmackswahrnehmungen bei jedem Menschen unterschiedlich. Sie hängen insbesondere von unseren persönlichen Erfahrungen ab. Im Übrigen sterben auch die Papillen ab und erneuern sich, wie andere Sinneszellen.
Sie haben lediglich eine Lebensdauer von 10 Tagen. Dies erklärt, weshalb nach dem Verbrennen der Zunge, wobei einige Geschmackszellen getötet werden, alles ziemlich schnell wieder funktioniert.