

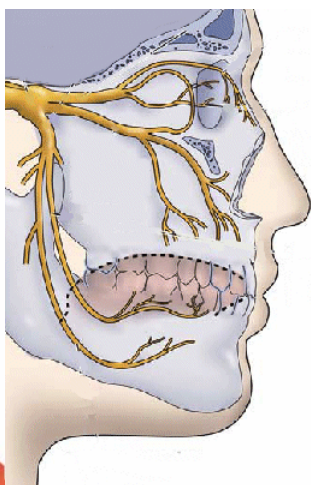
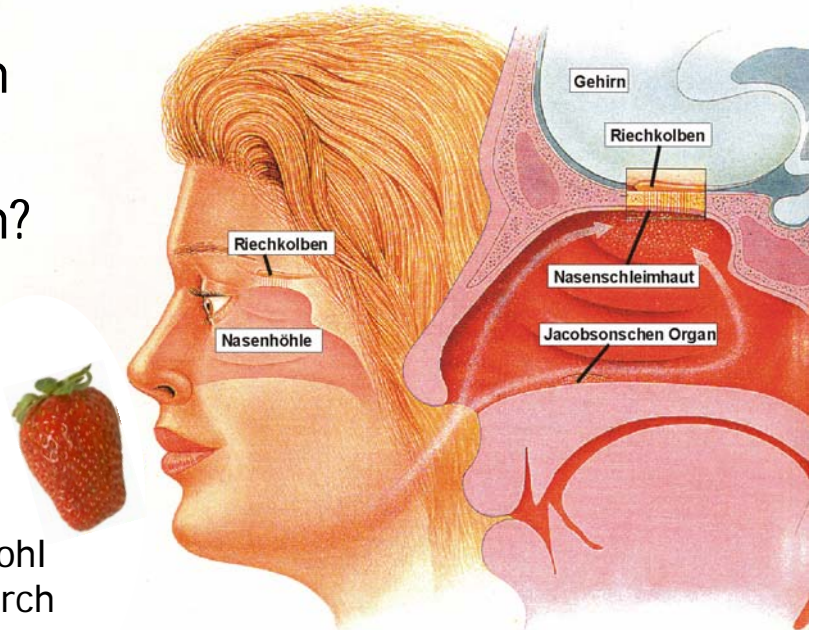
Lebensmittel RIECHEN

Der Geruchssinn ist der evolutionär älteste Sinn mit mindestens 2 Sinnessystemen für die Wahrnehmung gasförmiger chemischer Substanzen.

1. Olfaktorisches System
2. Trigeminales System
3. Vomeronasales System?

1. Olfaktorisches System:

Dieses klassische Geruchsystem ist sehr eng mit Gefühlen, Emotionen und Erinnerungen verknüpft. Die Wahrnehmungen sind meist schwer in Worte zu fassen. Man riecht sowohl die Duftstoffe der Luft, die man durch die Nasenlöcher (orthonasal) einatmet, als auch Gerüche, die beim Zerkauen eines Lebensmittels im Mund entstehen, und zur Nasenschleimhaut aufsteigen (retronasal).



2. Trigeminales System:

Ein Ast des Drillingsnervs (N. trigeminus) innerviert die Nasenschleimhäute. Mit den unspezifischen freien Nervenenden werden Reizstoffe wahrgenommen (Rauch, Säuren, Ammoniak etc.) und Duftstoffe in hohen Konzentrationen.

3. Vomeronasales System:

Das bei Tieren nachgewiesene Sinnessystem zur Wahrnehmung von Sexualduftstoffen (Jacobson'sches Organ) ist beim Menschen verkümmert.