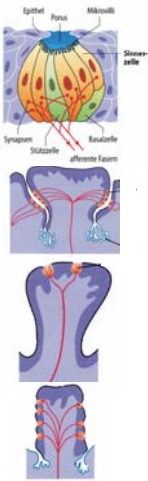


Lebensmittel SCHMECKEN



Universität für Bodenkultur Wien
Department für Lebensmittel-
wissenschaften und -technologie
Klaus Dürrschmid

Mit dem Geschmackssinn nehmen wir wasserlösliche chemische Substanzen wahr. Wir können mindestens fünf Geschmacksrichtungen erkennen: süß, salzig, sauer, bitter und umami.

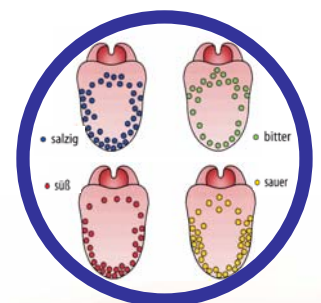


Papillen, Knospen & Rezeptoren:

Der Wahrnehmung wasserlöslicher chemischer Substanzen dienen biochemische Andockstellen (Rezeptoren) in den Sinneszellen v.a. der Zunge, die knospenförmig in Wall-, Pilz- und Blätterpapillen angeordnet sind. Die weit verbreitete Zungenlandkarte ist falsch. Man schmeckt nur im hinteren Teil der Zunge bitter in etwas niedrigeren Konzentrationen als am Rest der Zunge.



RICHTIG!



Wofür stehen die Grundgeschmacksarten?



Süß: nahrhaft, gute Kohlenhydratquelle



Umami: nahrhaft, gute Proteinquelle



Bitter: Vorsicht Gift!



Salzig: wichtig für den Ionenhaushalt



Sauer: fördert Speichelfluss und damit Verdauung



Fett wird als weitere Grundgeschmacksart diskutiert. Entsprechende Rezeptoren sind bei Ratten bereits gefunden worden. Bedeutung fett: gute Energiequelle!

Scharf & hot!



Schärfe wird nicht mit den Papillen wahrgenommen, sondern über freie Nervenenden des Drillingsnervs, die der Wahrnehmung von irritativen Substanzen (Säuren, Pfeffer, Chili etc.) aber auch von Hitze dienen.

