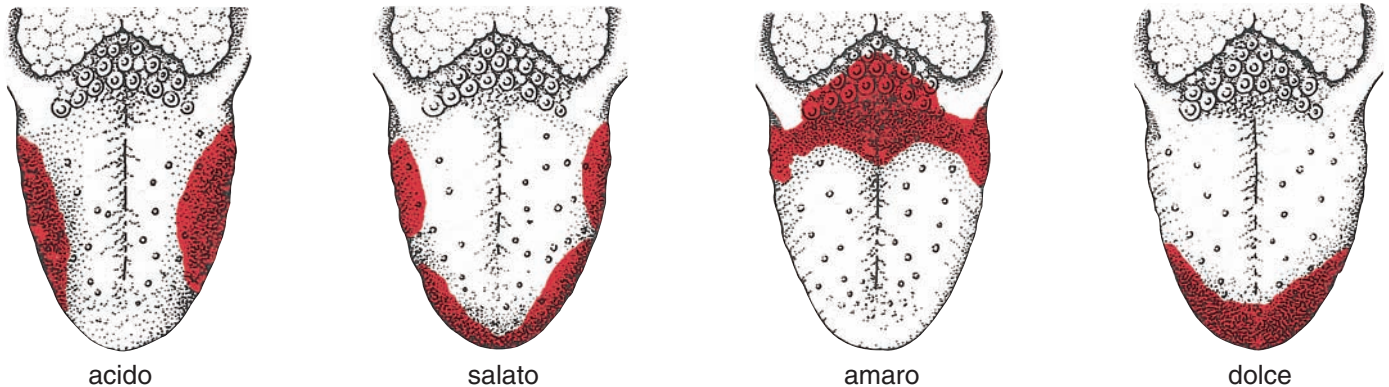


Localizzazione dei recettori del gusto

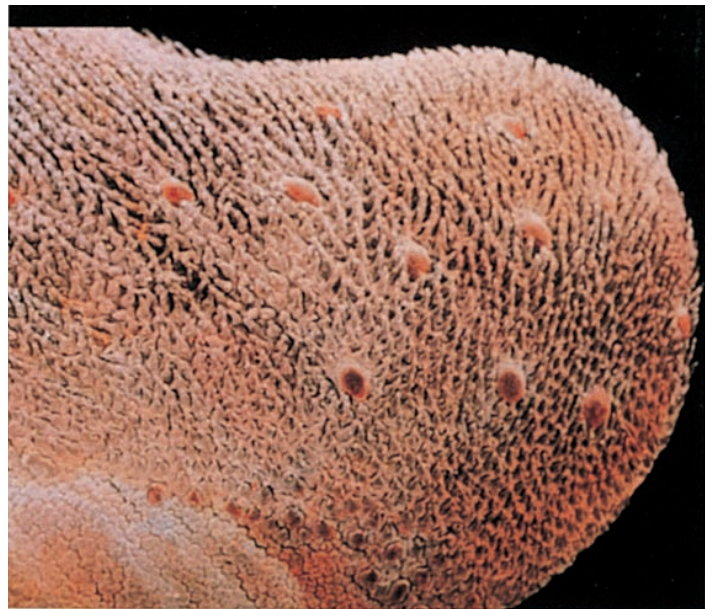
I **recettori del gusto** sono cellule gustative organizzate in **papille** a forma di calice o di bottone. Vivono soltanto una decina di giorni e sono quindi soggette ad un rinnovamento continuo.

Le cellule del gusto non si prolungano fino al cervello, ma si collegano con cellule nervose.

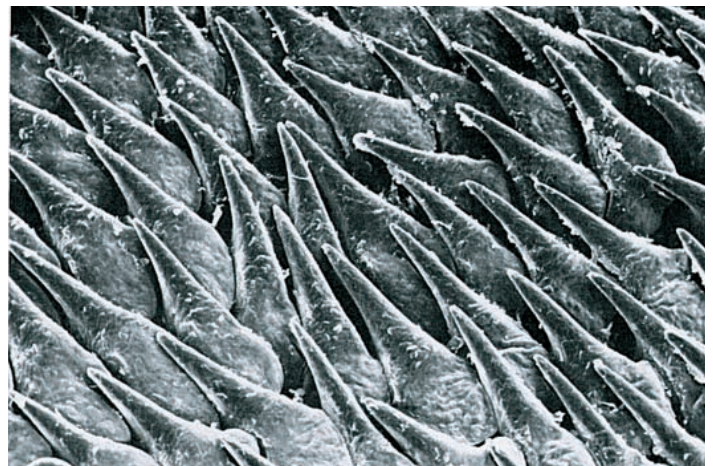
L'uomo è in grado di percepire solamente 4 gusti: dolce, amaro, acido e salato. I recettori sono situati sulla lingua in modo che a ogni gusto corrisponda un'area specializzata (per esempio, la punta della lingua è sensibile al dolce, mentre la base sente l'amaro).

Negli anziani i recettori sono meno efficienti e questo spiega il fatto che, con l'età, si preferiscano piatti sempre più salati, acidi e piccanti.

Ciò che sentiamo come "gusto" di un cibo è dato da un insieme di sensazioni complesse. Nell'apprezzamento del cibo giocano infatti molti fattori: oltre ai segnali gustativi e olfattivi, importano anche la sua consistenza, la pastosità, la temperatura, il colore e le sensazioni tattili. Tutto questo ci permette di "sentire" un cibo anche come farinoso, oleoso, secco, piccante, irritante, astringente, metallico ecc.



Superficie della lingua umana.



Papille gustative al microscopio elettronico.